AUTOMATISCHE KOFFIEMACHINE

Gebruiksaanwijzing	NL
Operating instructions	EN
Istruzioni per l'uso	I
Notice d'emploi	FR
Anweisungen zur Verwendung	DE

BORETTI

BPK-45

Geachte klant,

Wij willen u bedanken en u feliciteren met uw keuze. Dit nieuwe Boretti product is met zorg ontworpen en gebouwd met behulp van hoogwaardige materialen en zorgvuldig getest om ervoor te zorgen dat het aan al uw culinaire eisen voldoet. Lees en bekijk deze eenvoudige instructies aub aandachtig door, zodat u vanaf de eerste keer dat u het apparaat gebruikt, het optimale resultaat bereikt.

Boretti B.V.

NL Nederlands

EN English

I Italiano

FR Français

DE Deutsch

DIT PRODUCT IS BEDOELD VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK. DE FABRIKANT KAN NIET AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD VOOR PERSOONLIJK LETSEL OF MATERIËLE SCHADE VEROORZAAKT DOOR VERKEERDE INSTALLATIE OF EEN ONJUIST, OF VERKEERD GEBRUIK.
HET APPARAAT MAG NIET WORDEN GEBRUIKT DOOR PERSONEN (INCLUSIEF KINDEREN) MET FYSISCHE, SENSORISCHE OF MENTALE HANDICAP, OF DOOR MENSEN ZONDER DE NODIGE ERVARING OF KENNIS, TENZIJ ZE ONDER TOEZICHT ZIJN VAN EEN PERSOON VERANTWOORDELIJK VOOR HUN VEILIGHEID.

KINDEREN MOETEN ONDER TOEZICHT ZIJN, OM TE GARANDEREN DAT ZE NIET MET HET APPARAAT SPELEN. HET APPARAAT EN/OF HET PRODUCT DAT HET PRODUCEERT KAN HEET WORDEN TIJDENS HET GEBRUIK.

NL

INHOUDSOPGAVE

1. VOOR UW VEILIGHEID
- Gebruik
- Installatie en het onderhoud

2. AANBEVELINGEN VOOR BEHOUD MILIEU
- Verpakking
- Verouderde apparatuur

3. INSTALLATIE
- Installatie in modulaire meubels
- Elektrische aansluiting

4. BESCHRIJVING VAN DE KOFFIEZETMACHINE

5. TECHNISCHE KENMERKEN
- Zekeringen

6. BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL

7. EERSTE GEBRUIK
- Vul het waterreservoir
- Vul het koffiebonen reservoir
- Het inschakelen in stand-by modus
- Regeling van de koffie maling
- Reinigings functie

8. KOFFIEAFGIFTE

9. HEET WATERAFGIFTE

10. STOOM AFGIFTE

11. PROGRAMMEREN VAN DE HOEVEELHEID GEMALEN KOFFIE

12. PROGRAMMEREN VAN DE HOEVEELHEID KOFFIE
- Herstellen van de fabrieksinstellingen

13.VERLICHTING VAN HET AFGIFTE COMPARTIMENT

14. WAARSCHUWINGEN EN ALARMEN
- Geen water aanwezig
- Vervang het filter
- Verplicht reinigen en koffie opvangbak vol
- Koffie sonde gebroken
- Algemeen alarm

15. RECEPTEN
- Italiaanse Cappuccino
- Weense Cappuccino
- Koude espresso gekoeld in een shaker
- Ierse koffie
- Mexicaanse koffie
- Cappuccino ijs

16. REINIGING EN ONDERHOUD
- Externe onderdelen
- Stoompijpje
- Lekbakje
- Het legen van gebruikte koffiebonen
- Watertank

17.PROBLEMEN OPLOSSEN

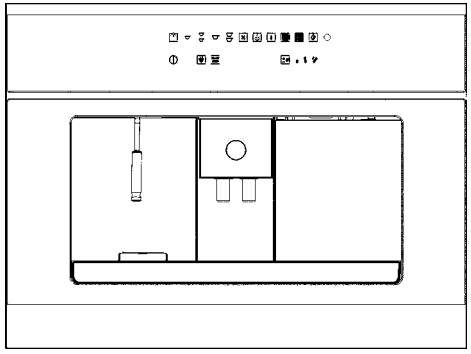
18. SERVICE, ONDERDELEN EN GARANTIE

SYMBOLEN

Tijdens het lezen van de handleiding ziet u de volgende symbolen:

LET OP: Belangrijke aanwijzingen voor het veilig en correct gebruik van de machine

informatie die nuttig is voor het optimaal gebruik van de apparatuur.



1. VOOR UW VEILIGHEID

Hoewel de machine eenvoudig te gebruiken is, is het belangrijk de gehele gebruiksaanwijzing door te lezen voor het installeren en/of voordat u de eerste keer de machine gaat gebruiken. Door dit te doen, zult u de beste prestaties krijgen, fouten vermijden, gebruikt u de machine in absolute veiligheid en beschermt u het milieu.

Gebruik

- Deze machine mag alleen door volwassenen worden gebruikt. Andere-validen personen kunnen alleen gebruik maken van de machine als er een persoon toezicht houdt, verantwoordelijk voor hun veiligheid, die toezicht houdt op het gebruik van de machine.
- Zorg ervoor dat kinderen de tiptoetsen niet kunnen aanraken, of met de machine kunnen spelen.
- Deze machine is bedoeld voor thuisgebruik, elk ander gebruik wordt beschouwd als oneigenlijk en dus gevaarlijk. Ook zal dan de garantie geheel vervallen.
- Houd de machine schoon.
- Het is gevaarlijk de kenmerken en eigenschappen aan te passen van dit product.
- De blootgestelde delen van deze machine kunnen heet worden en blijven tijdens de werking, en een bepaalde tijd nadat het is uitgeschakeld. Houd kinderen uit de buurt totdat de machine is afgekoeld.
- Raak geen hete oppervlakken aan, maar gebruik de handgrepen of knoppen.
- Zorg ervoor dat de machine is losgekoppeld van het lichtnet voordat u enig onderhoud of reiniging doet.
- Als de machine stuk gaat, probeer het niet zelf te repareren. Reparaties die door niet bevoegde personen worden verricht kunnen leiden tot schade en ongelukken. Raadpleeg de inhoud van dit boekje. Als u niet de informatie kunt vinden die u nodig hebt, neem dan contact op met het Boretti service center. Deze machine mag alleen worden onderhouden door een erkend Service Centre. Vraag altijd om het gebruik van originele onderdelen.
- De producten die deze machine produceert zijn heet en kunnen brandwonden veroorzaken.

Installatie en het onderhoud

• Na het uitpakken van de machine, controleer dan of het product niet beschadigd is en het netsnoer in perfecte staat is. Zo niet, neem dan contact op met de verkoper voordat u de machine in gebruik neemt.

• Het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, piepschuim, enz.) mogen niet binnen bereik van kinderen komen, omdat zij potentieel onveilig zijn.

• Controleer voor gebruik of de spanning en het vermogen dat vermeld wordt op het typeplaatje van de machine overeenkomen met de lijn waarop het zal worden aangesloten. U dient er ook voor te zorgen dat het gebouw een efficiënte aarde en een geschikte stroomonderbreker heeft.

• Elke reparatie moet worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel.

• De fabrikant is niet aansprakelijk te stellen, indien deze regels niet worden opgevolgd

2. AANBEVELINGEN VOOR BEHOUD VAN HET MILIEU

Verpakking

Alle gebruikte verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar en veilig voor het milieu. Lever uw bijdrage aan de bescherming van het milieu door de verpakking in de daarvoor bestemde bakken toe doen.

Verouderde apparatuur

- Machines die zijn verouderd of niet meer worden gebruikt, mogen niet worden weggegooid in de prullenbak. Door middel van ecologische scheiden kunnen de verschillende materialen hergebruikt bij de productie van volgende machines. Voor verder info kunt U contact opnemen met de lokale autoriteiten of de ophaaldienst voor huishoudelijk afval.
- Maak het product onklaar als u het weggooit, door het elektriciteitssnoer door te snijden.

Het is erg belangrijk dit boekje te bewaren als toekomstig naslagwerk. Indien de machine wordt verkocht of weggegeven aan een nieuwe gebruiker, dan dient u dit boekje er bij te geven, zodat de nieuwe gebruiker zich kan inlezen in de werking van de machine en de bijbehorende waarschuwingen.

Dit SYMBOOL op de bijgesloten documentatie geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval, maar moet worden ingeleverd bij een speciaal inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.
Het afvoeren van dit apparaat dient te gebeuren conform de lokale wetten voor afvalverwijdering.
Voor extra informatie over de behandeling, terugwinning of recycling van dit product, kunt u contact opnemen met de lokale autoriteiten de ophaaldienst voor huishoudelijk afval, of de winkel waar u het product heeft gekocht.

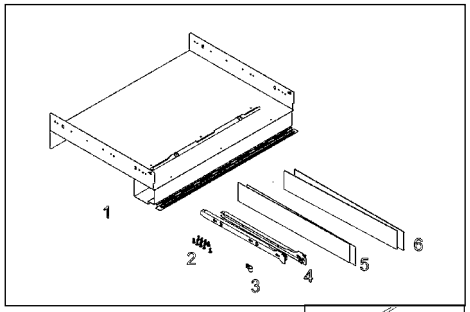
3. INSTALLALATIE VAN DIT APPARAAT

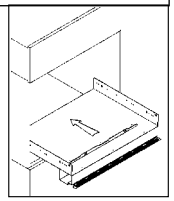
“BUILT-IN” INSTALLATIE IN MODULARE MEUBELS

Voor de goede werking van de machine in ingebouwde modulaire meubels, moet in overeenstemming met de

NL

veiligheidsnormen, bescherming worden geboden tegen contact met elektrische onderdelen en onderdelen die zijn beschermd met functionele isolatie. Alle delen die bescherming bieden, inclusief het voorpaneel (bijvoorbeeld als u het apparaat plaatst aan het begin of einde van een module), dan moet alles zo worden vastgezet dat er geen gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.
Het is ook aan te raden het apparaat te installeren op een bepaalde afstand van vriezers en koelkasten, omdat de warmte afgifte van dit apparaat van invloed kan zijn op de werking.
De machine moet worden geïnstalleerd in compartimenten die 460 mm hoog zijn en tussen de 560 en 568 mm breed. De volgende installatie componenten worden geleverd met de machine:



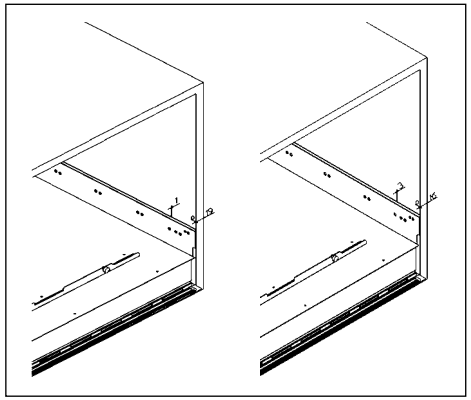


1. Vaste ondersteuning van de machine.
2. N ° 13 zelf tappende schroeven 3.9X19
3. N ° 1 vast netsnoer
4. N ° 2 zijgeleiders
5. N ° 2 laterale 1-mm platen
6. N ° 2 laterale 2-mm platen

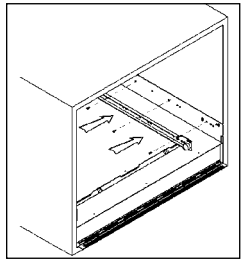
Installatie van de machine

Plaats de vaste plaat die wordt meegeleverd op de juiste plaats door deze te laten rusten op de bodem van het meubel.

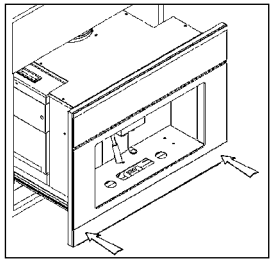
Plaats de zijplaten die nodig zijn om te compenseren voor eventuele lege ruimten. De breedte van het compartiment waar de machine zich in bevindt, wordt bepaald door de dikte van de zijden van het meubel. Vier plaatjes worden geleverd om te compenseren voor de verschillende diktes die verkrijgbaar zijn. Twee van 2 mm dik en 2 van 1 mm. Ze worden gebruikt om te compenseren voor de inwendige breedte van het compartiment, om een meting van 562-560 mm te verkrijgen.



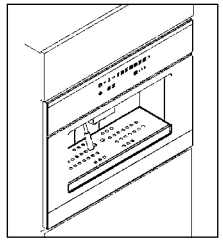
Monteer vervolgens de 2 geleiders met behulp van de overige 8 zelf tappende schroeven.



Plaats de machine door het afstemmen van de geleiders met de steunen al gemonteerd op het apparaat.

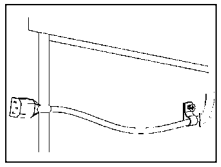


Schuif het apparaat geheel naar binnen, tot de veiligheidstop klikt.

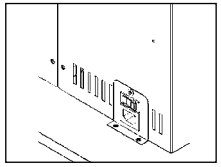


Elektrische aansluiting

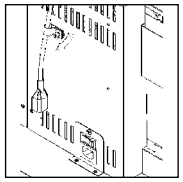
Zet de aansluitkabel vast tegen de linker zijkant van de kast, met de houtschroeven, die zijn meegeleverd, en bevestig de kabel zoals aangegeven in het figuur.



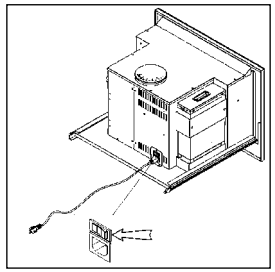
Maak het vaste snoer dat aan de machine zit los.



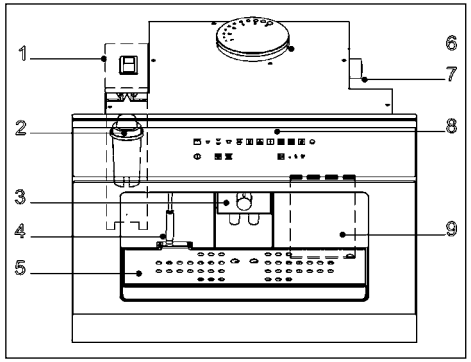
Bevestig het netsnoer aan de machine, zoals aangeven op de tekening.



Sluit het netsnoer aan, zoals getoond in de afbeelding.



4. BESCHRIJVING VAN DE KOFFIEMACHINE



1. Waterreservoir
2. Ontkalk filter
3. Dispencer koffie
4. Water / stoom afgiftemond
5. Lekbakje
6. Koffiebonenreservoir
7. Malingsgraad regel knop
8. Bedienpaneel
9. Deur / lade voor het legen van de verbruikte koffie

5. TECHNISCHE KENMERKEN

Breedte	594 mm
Diepte	475 mm
Hoogte	445 mm
Tankinhoud	2.5 l
Netto gewicht	26 kg
Bruto gewicht	31 kg
Voedingsspanning	230 V
Nominaal vermogen	2000 W
Opgenomen vermoegen van de verwarmingselementen	1700 W
Opgenomen vermogen van de pomp	50 W
werkdruk	12 bar

6. BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL; DE TIPTOETSEN.

Bedieningspaneel

Beschrijving van de knoppen en lampjes op het bedieningspaneel.

	Aan/uit knop
START STOP	START/STOP knop
	KOFFIE knop
	Grote koffie knop
	WATER knop
	GEEN WATER alarm
	Koffie afvalbak vol alarm
	ALGEMEEN ALARM
	REINIG knop
	LICHT knop

	DUBBELE KOFFIE knop
	GROTE DUBBELE KOFFIE knop
	STOOM KNOP
	VERVANG FILTER alarm
	KOFFIE SONDE gebroken alarm
	Koffie sterkte regeling
	MINDER STERKE koffie
	NORMALE koffie
	STERKE koffie

De exclusieve eigenschap van dit model is het gebruik van touch-control-technologie. Raak het gebied van het symbool aan en de machine zal de bijbehorende functie uitvoeren. U zult merken dat u een lichte druk op de vinger moet uitoefenen om de controles te activeren. Dit is dit om te voorkomen dat per ongeluk commando's worden gegeven.

7. EERSTE GEBRUIK

Vul het waterreservoir

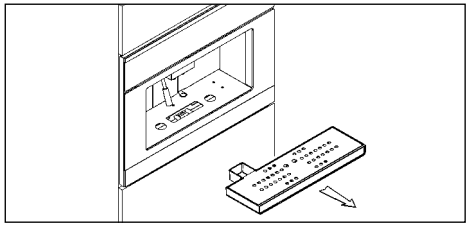


Fig. 7.1 Verwijder het lekbakje van zijn plaats

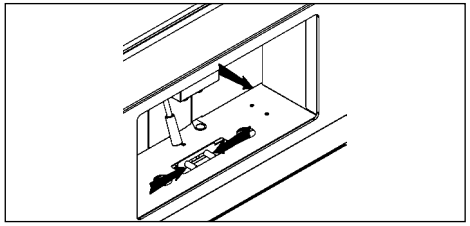


Fig. 7.2 Knijp de twee hendels naar elkaar toe onder het afvalbakje, en trek de machine naar U toe, zoals in de figuur

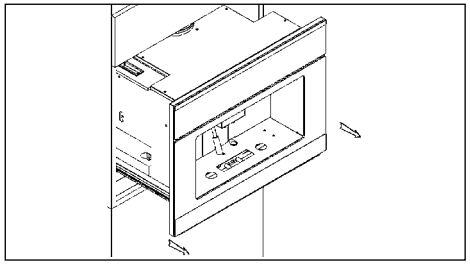


Fig. 7.3 Trek de koffiemachine uit het meubilair door hem naar buiten te laten glijden over de rails.

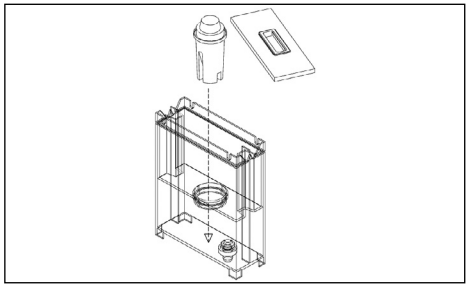


Fig.7.4 Plaats voor het vullen van het waterreservoir het ontkalkfilter op zijn plaats, en controleer of het ontkalkfilter te minste 20 minuten werd geweekt in koud water (volg de instructies op het filterpakket). Na het weken, plaatst u deze op zijn plaats in de tank, zoals weergegeven in de figuur, totdat je een klik hoort.
Als het apparaat een lange tijd niet is gebruikt , dient u het water in de tank te vervangen. Het filter kan worden gekocht bij een witgoed winkel, onze Service Centers of bij erkende (online) reserveonderdelen winkels.

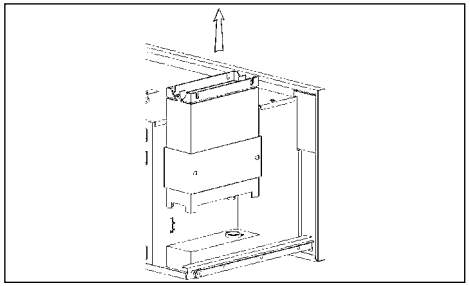


Fig. 7.5 Verwijder de water tank, zoals op de tekening te zien is, en vul deze met drinkwater (ongeveer 2,5 liter).

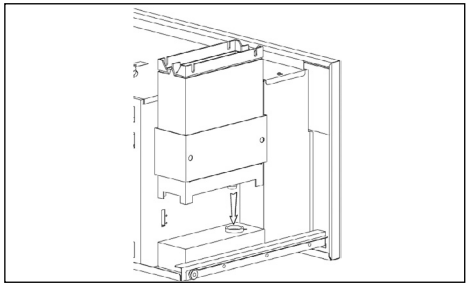


Fig. 7.6 Plaats de tank terug in de machine, waarbij de 2 aansluitingen in de bodem goed in elkaar moeten vallen.

Vul het reservoir met koffiebonen

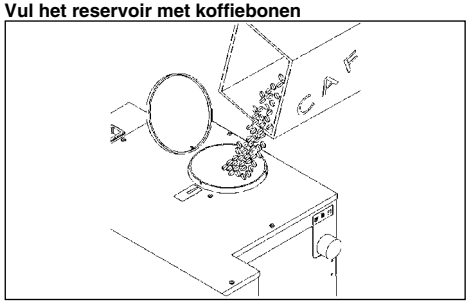


Fig. 7.7 Giet ongeveer 200 gram koffiebonen in het reservoir en sluit het deksel.

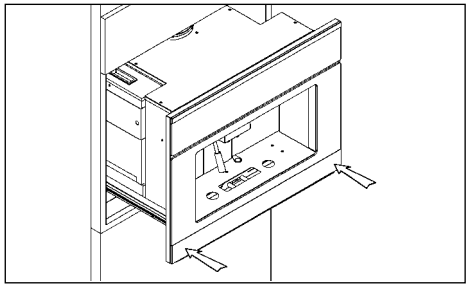


Fig. 7.8 Duw de machine terug in de behuizing, tot u "klik"hoort.

Let op: Kijk voor u bonen in de machine giet, of het reservior leeg is!

Het inschakelen vanuit stand-by modus

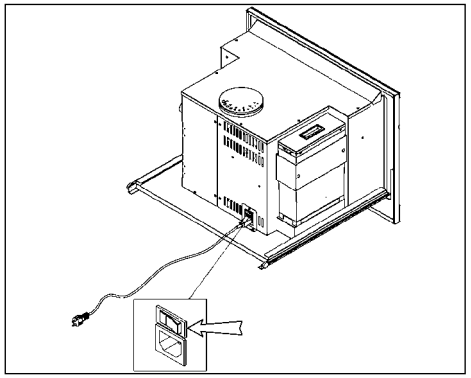


Fig. 7.9 Trek de machine uit de behuizing.
Zet de hoofdschakelaar, op de achterkant van de machine op "1".

Nadat u de machine weer in de behuizing heeft geschoven, is hij klaar voor gebruik.

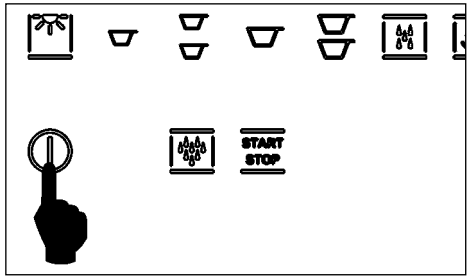
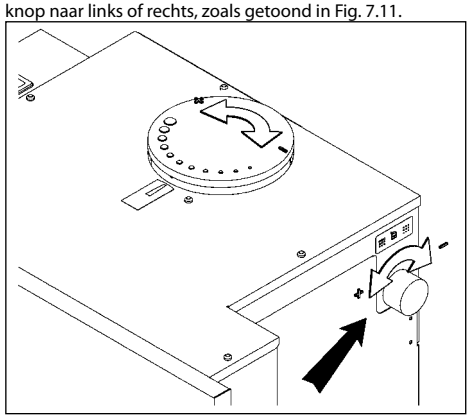


Fig. 7.10
Om de stand-by mode te verlaten,, druk op de aan/uit knop, zoals aangegeven in Fig. 7.10. De LED verlichting gaat knipperen totdat de machine gereed is. Nu zullen alle LEDs voor de verschillende opties branden.
Opmerking: Als de machine 45 min. achter elkaar niet gebruikt wordt, zal deze terug schakelen naar stand-by.

Regeling van de koffie maling

LET OP: de fijnheid van de koffie maling wordt in de fabriek afgesteld.

Deze fijnheid van de koffieboonmaling heeft een sterke invloed op de kwaliteit en smaak van koffie. Te "grof" produceert koffie die snel stroomt zonder romigheid en body. Anderzijds, te fijn gemalen koffie produceert koffie die "druppelt" met een zeer intense smaak en een "verbrande" geur. Houd er rekening mee dat het produceren van een kopje espresso van 15 tot 30 seconden duurt. Om de fijnheid van de maling te regelen, moet u de machine uit de kast trekken, zoals aangegeven in de figuren 7.1 tot 7.3. Draai de regel knop naar links of rechts, zoals getoond in Fig. 7.11.



Als u de knop met de klok mee draait krijgt u een fijnere maling en sterkere koffie. Tegen de klok in krijgt u grovere maling en minder sterke koffie. De maalgraad is af te lezen op de deksel van het reservoir.

Reinigingsfunctie

De reinigingsfunctie wordt ingeschakeld zodra het apparaat wordt aangezet, of als deze uit de stand-by functie komt en opwarmt. De corresponderende LED licht op. Door eerst op de reinigings knop en daarna op Start te drukken, start U een wasbeurt,. Als een van de drankafgifte toetsen wordt ingedrukt, gaat de reinigings led uit.

8. KOFFIEAFGIFTE

Plaats een kopje onder het afgifte punt. Verstel met de draaiknop naar behoefte de hoogte van de afgifte-kop, zoals weergegeven in Fig. 8.1.

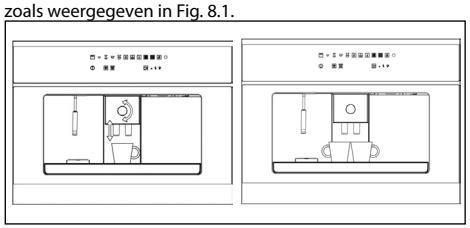


Fig. 8.1
Als u 2 kopjes koffie tegelijk wilt maken, plaats u ze samen onder de afgifte-kop.

In de rest van de paragraaf spreken we steeds over bereiding van 1 kop koffie.
De procedure is gelijk aan die van 2 kopjes koffie. Extra sterke koffie en 2 extra sterke koffie.

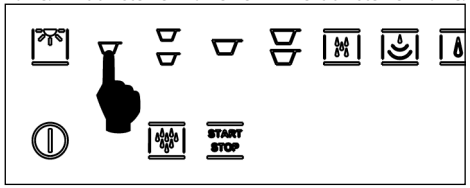


Fig. 8.2
Druk op de knop passend voor de selectie die u wilt. (in Fig. 8.2 is dit espresso koffie).

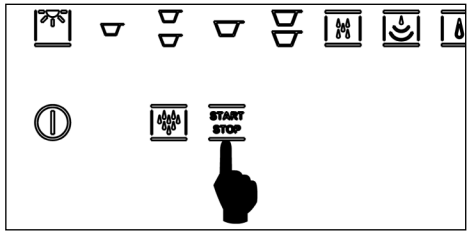


Fig. 8.3
Druk binnen 10 seconden op de START/STOP knop van uw keuze en wacht op de bereiding van uw koffie.
De bereiding eindigt automatisch als de hoeveelheid koffie voor de selectie is bereikt. Deze hoeveelheid is ingesteld in de machine, maar kan worden gewijzigd., zie hiervoor paragraaf 13.
U kunt de afgifte altijd stoppen door te drukken op de START/STOP knop.

LET OP: als de start-knop niet wordt ingedrukt binnen 10 seconden, wordt de functie weer uitgeschakeld. Als u toch een kop koffie wilt maken, moet u de procedure herhalen.

Nuttige tips voor het maken van een perfecte espresso

- De afgifte tijd voor een perfecte espresso is zo'n 15-30 seconden. De factoren die het afgeven van de tijd beïnvloeden zijn de fijnheid van de maling en de hoeveelheid gemalen koffie. Indien nodig kan de fijnheid van het maalsel en hoeveelheid gemalen koffie worden gewijzigd. (Zie hoofdstuk 7, eerste gebruik).
- Koffie is een hygroscopische stof, wat betekent dat de kenmerken nauw verbonden zijn met het klimaat (vochtigheid). Vergeet NIET de koffie grover te malen als de lucht erg vochtig is en fijner als de lucht droger is.

9. HEET WATERAFGIFTE

Om heet water te gebruiken, stelt u de water/stoompijp zo dat uw kopje er onder past, zie Fig. 9.1

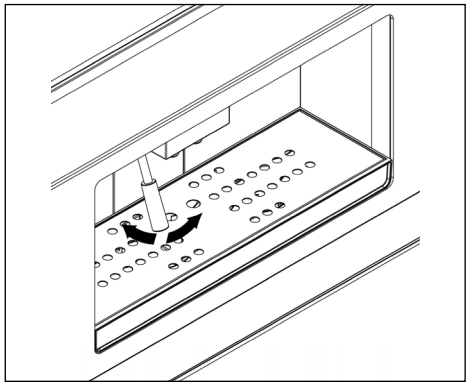


Fig. 9.1

- Plaats een kopje onder de water/stoompijp
- Druk op de water knop.
- Druk op de START knop binnen 10 seconden na het maken van uw selectie. Het water zal worden afgegeven zolang de knop wordt ingedrukt, om te stoppen met het afgeven van water, laat u de knop los.

LET OP: als de start-knop niet wordt ingedrukt binnen 10 seconden, wordt de functie weer uitgeschakeld. Als u toch een drank wilt maken, moet u de procedure herhalen.

Wij adviseren u niet direct na het nemen van stoom water te tappen.

10. STOOM AFGIFTE

Om stoomafgifte te starten, druk op de toets stoom. Het bijbehorende controlelampje knippert gedurende 15 seconden.
Zodra het lampje stopt met knipperen en continu blijft branden, is het apparaat klaar om stoom af te geven.

- Plaats de beker met de vloeistof die verwarmt moet worden onder de stoompijp.
- Dompel de stoompijp in de te verwarmen vloeistof
- Toets de START knop binnen 10 seconden, na het maken van uw keuze, en wacht tot de stoom komt.

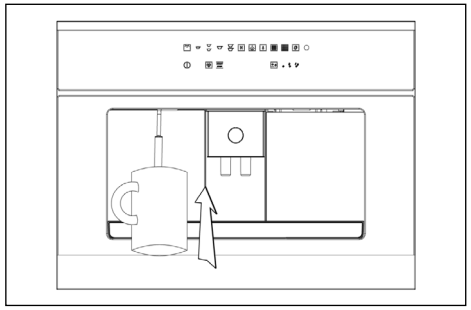


Fig. 10.1

LET OP: als de start-knop niet wordt ingedrukt binnen 10 seconden, wordt de functie weer uitgeschakeld. Als u toch een drank wilt maken, moet u de procedure herhalen.

De stoom blijft vloeien totdat u de START knop loslaat.

Als u bezig bent met melk voor een cappuccino, raden wij u aan de melk rustig te bewegen voor betere resultaten.

11. PROGRAMMEREN VAN DE HOEVEELHEID GEMALEN KOFFIE

U kunt 3 koffie sterktes kiezen:

- Slap;
- Medium;
- Sterk.

Om van de ene naar de andere koffiesterkte te wisselen, drukt u simpelweg de knop zoals aangegeven in Fig. 11.1. de LED voor de geselecteerde koffiesterkte gaat branden (in Fig. 11.2, slappe koffie).

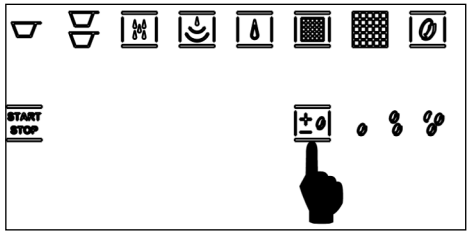
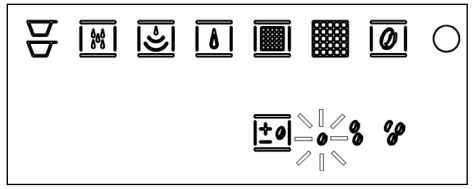


Fig. 11.1



ALLEEN VOOR GEVORDERDEN:
PROGRAMMEREN VAN DE MALING-TIJD

De tijd van het malen voor sterke koffie is programmeerbaar en medium en slappe koffie worden dienovereenkomstig gekalibreerd.
Om in de Programmeermodus te komen vanuit Stand-by:

- Druk de START/STOP knop 5 seconden in; de LED in de linkerbovenhoek licht op, om de maling-tijd aan te geven;
- Om de tijd te verlengen, druk op de koffie regel knop en om de tijd te verkorten druk op de START/STOP knop.
  Als u klaar bent met aanpassen, Drukt u op de aan/uit knop om de veranderingen te bevestigen, en de programmeer modus te verlaten.

12. PROGRAMMEREN VAN DE HOEVEELHEID KOFFIE

Alle koffiesoorten hebben een pre-set afstelling, behalve voor water en stoom.
De machine is al in de fabriek gekalibreerd om de ideale hoeveelheid koffie te schenken.
Als uw drank wordt bereid, kunt u de bereiding stoppen door op de START/STOP toets te drukken.
Als extra, kunt u de hoeveelheid water die wordt afgegeven vergroten, door de START toets in te drukken. Hiermee start u het geven van extra water. u kunt de START toets maximaal 20 seconden ingedrukt houden.
De procedure voor het instellen van de hoeveelheid water die wordt afgegeven bij koffie en andere dranken, is als volgt:

- Druk op de koffieknop gedurende 5 sec. tot de LED gaat knipperen.

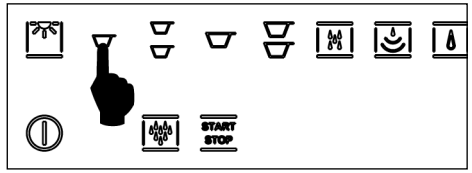


Fig. 12.1

- Toets de START/STOP knop om afgifte te starten. De twee LEDs knipperen voor de duur van de afgifte.

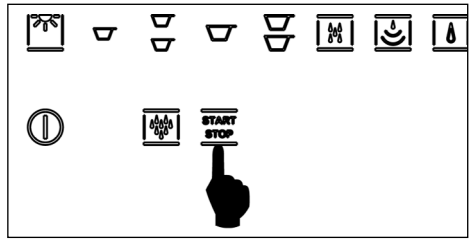


Fig. 12.2

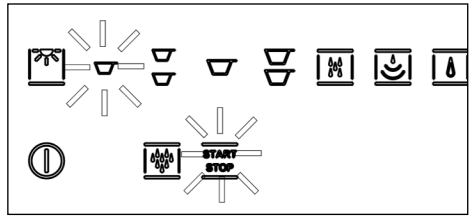


Fig. 12.3

- Druk de START/STOP knop nogmaals in, als de gewenste hoeveelheid is bereikt.

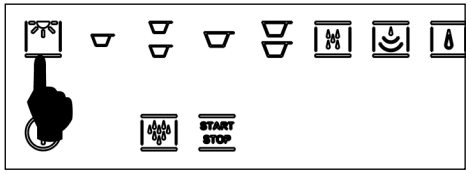
Terug stellen naar de fabrieksinstellingen

Als de machine de fabriek verlaat, is deze ingesteld op de afgifte van Italiaanse espresso koffie en normale koffie.

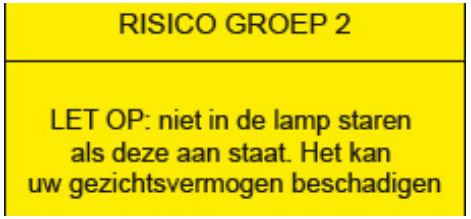
- Als u de fabriekswaarden weer wilt terugstellen, dan plaatst u de machine in Stand-by en drukt op de koffie instel knop gedurende 6 seconden.
- Alle LEDs, behalve aan/uit, knipperen gedurende 5 seconden; na die tijd is de machine terug gesteld naar de fabriekswaarden. Zet de machine weer aan, en alle koffie selecties gebruiken nu de fabrieks instellingen.
- De standaard waarde beïnvloeden alleen de hoeveelheid water die wordt gebruikt voor een enkele koffie.

13. VERLICHTING VAN HET AFGIFTE COMPARTIMENT

De machine heeft LEDs voor het verlichten van het afgifte compartiment. Om deze functie te activeren, drukt u gewoon op de lichtknop zoals getoond in Fig. 13.1.



De licht functie is alleen beschikbaar wanneer het apparaat ingeschakeld is en niet tijdens standby-modus.



14. WAARSCHUWINGEN EN ALARMEN

"Water is op" waarschuwing

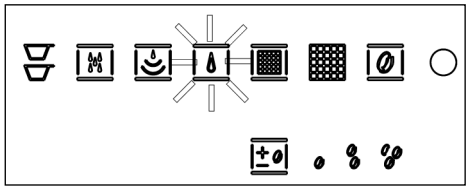


Fig. 14.1

De machine heeft een sensor die controleert of er water in de tank aanwezig is. Als er geen water meer is, zal de machine het indicator licht aandoen en zal de machine niet werken totdat de tank gevuld is.

"Vervang filter" waarschuwing

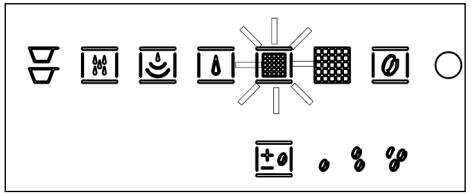


Fig. 14.2

Nadat de machine 80 liter water heeft afgegeven, gaat de LED van de filter knipperen (pre-alarm), Fig. 14.2.
Nadat de machine 100 liter water heeft afgegeven, gaat de LED van de filter constant branden (alarm).

Het vervangen van het filter is aan te bevelen binnen 3 maanden vanaf het moment dat de LED constant brand

Om het alarm te resetten (of het pre-alarm), zet het apparaat in de Stand-by stand, en houdt de START/STOP knop 5 seconden lang ingedrukt; de alarm LED zal uit gaan en de waterhoeveelheid teller wordt naar 0 gereset.

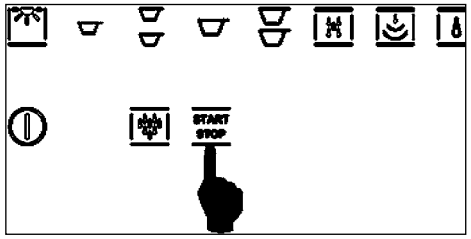


Fig. 14.3

Verplicht reinigen en "Koffie opvangbak vol" waarschuwing.

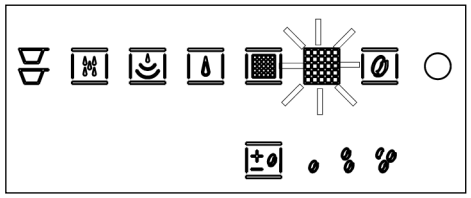


Fig. 14.4

Na het afgeven van 10 kopjes koffie, gaat het reinigingslampje in fig 14.3 constant rood branden.
Tevens zal de "koffie opvangbak vol" indicatie in fig 14.4 rood knipperen. Deze situatie blijft zo, ook al wordt de machine aan- en uit gezet.

Voordat U de machine weer kunt gebruiken moet U de machine reinigen, door ALLEREERST de START/STOP in te drukken, met een leeg kopje onder het afgifte punt om het water op te vangen. NA het reinigen opent U de koffie opvangbak en ledigt deze. Tijdens het reinigen knippert de START/STOP indicatie rood, na het reinigen gaat deze uit.

Voor het legen van de lade van "gebruikt" koffiedik, zie hoofdstuk 16 "REINIGING EN ONDERHOUD".

"Koffie sonde gebroken" waarschuwing

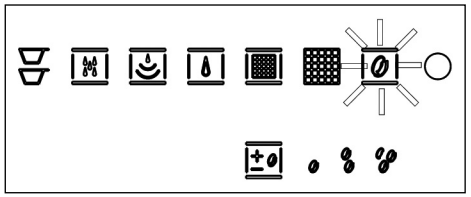


Fig. 14.5

De machine heeft een functie die waarschuwt wanneer de koffie-eenheid sonde is gebroken.
Als de koffie sonde niet goed werkt, zal de bijbehorende LED knipperen.
probeer de machine te resetten, door deze uit en weer aan te zetten.

LET OP: Als het alarm blijft bestaan, neem dan contact op met de service dienst.

"Algemeen alarm" waarschuwing

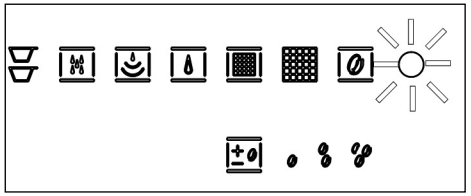


Fig. 14.6
Fig. 14.6: Er is een aantal mogelijke oorzaken die de machine in algemeen alarm zet:

- De automatische koffie-afgifte-eenheid is geblokkeerd;
- De beweging van de automatische koffieafgifte eenheid is fout gegaan;
- De deur voor het verwijderen van koffiedik is nog open;
- Er wordt geen waterverbruik gesignaleerd door de teller;
- De temperatuursonde werkt niet goed.

ALS HET ALGEMENE ALARM AFGAAT:

- Controleer of de deur voor de koffiedik opvang dicht is.
- Controleer of er water in de tank zit.

Zet de machine uit en weer aan. Als de storing blijft bestaan, bel dan de Boretti service dienst.

15. RECEPTEN

Italiaanse cappuccino

Dit is een normale espresso met een toevoeging van melk, die verwarmd is met stoom, waardoor de smaak van de koffie romiger wordt en er een mooie schuimkraag wordt gevormd. U serveert dit in een groot kopje. Plaats de koude melk in de opschuimer, en gebruik de stoompijp, indien aanwezig. Voeg de warme opgeschuimde melk toe aan de espresso door deze voorzichtig te gieten. U kunt ook een lepel gebruiken om de schuim te verplaatsen. Boven op het schuim strooit u wat chocoladepoeder.

Weense cappuccino

Deze variant is het product van de eeuwenoude Oostenrijkse traditie. Maak een grote espresso (doorlooptijd 30-35 seconden). Voeg warme melk toe en boven op komt slagroom. Het wordt geserveerd in een kopje die tussen de espresso en cappuccino in zit.
Garneer met chocolade schilfers.

Koude espresso gekoeld in een shaker.

Schuimend en zeer verfrissend en daarmee een genot als het warm weer is.
Bereid een espresso, voeg suiker toe en giet dit onmiddellijk in een shaker met ijsblokjes. Schud gedurende enkele seconden. Het wordt geserveerd in een glas.

Ierse koffie/Irish coffee

Een energieke "pick-me-up". In een groot, verwarmd glas, meng acht delen hete koffie, een deel whisky en rietsuiker. Voeg verse slagroom toe, door dit over het onderste gedeelte van een lepel te laten vloeien. Dit leidt tot een dunne laag koel slagroom op de koffie.

Mexicaanse koffie

Intens en exotisch.
Meng wat slagroom, een theelepel kaneel, een snufje nootmuskaat en suiker.
Giet een theelepel chocolade-siroop in een medium beker, voeg een beetje kaneel en de koffie toe en meng goed. Garneer met een theelepel vanillesmaak crème.

Cappuccino ijs

Verwarm In een pan twee kopjes espresso, ¾ kopje slagroom en ½ kopje suiker en breng dit aan de kook.
Wanneer de inhoud van de pan lauw is, plaatst u deze in de vriezer voor 4-5 uur.
Leg twee of drie bollen in een schaal en garneer met geroosterde koffiebonen.
Laat het geheel 30 min in de koelkast afkoelen voor het serveren.

NL

16. REINIGING EN ONDERHOUD

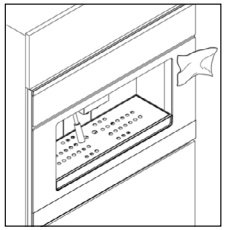


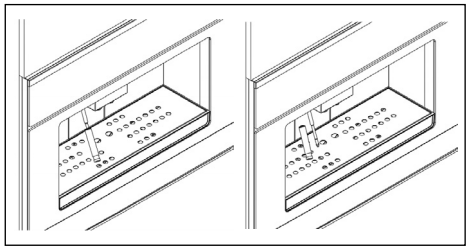
Fig. 16.1

LET OP: de machine nooit onderdompelen in water om te reinigen.

Externe onderdelen

De externe onderdelen van de machine moeten worden gereinigd met een zachte doek en zonder het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen. Maak de metalen delen niet schoon met een schuursponsje of schurende sponsjes. Goed afdrogen met een zachte doek.

Stoompijpje

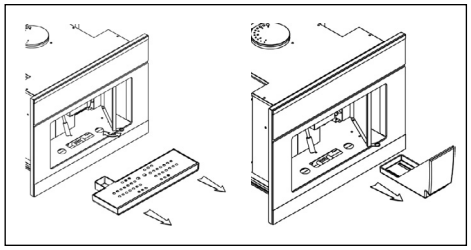


U moet de stoom pijp regelmatig demonteren en schoon maken. De pijp kan van binnen vies worden wanneer u warme melk maakt voor cappucino. om dit te doen demonteerd U de stoompijp zoals aangegeven in de tekening.

LET OP: bij het schoonmaken van het mondstuk, dient u altijd de machine uit te zetten en vergeet niet minstens 20 minuten te wachten alvorens de machine weer te gebruiken omdat deze moet koelen, dit om brandwonden te voorkomen.

Lekbakje

Verwijder de lekbak uit de machine, op de aangegeven manier.
Leeg regelmatig de lekbak, om te voorkomen dat deze kan overstromen, en uw meubilair kan beschadigen. Het bakje en metalen rooster mogen in de vaatwasmachine



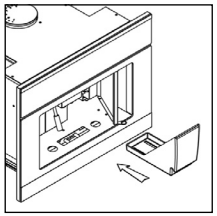


Fig.16.3

Het legen van gebruikte koffiedik

Om de verbruikte koffiedik te kunnen verwijderen, moet U eerst de lekbak uit nemen zoals te zien op tekening 16.3, en 16.4.

Fig 16.4
Neem de lade uit, verwijder de koffiedik opvangbak en reinig deze.

Schuif de bak terug in de machine. De machine **moet** minimaal 15 sec. openstaan.

LET OP: Zet voor het legen van de lade de machine uit om te voorkomen dat u zich kunt branden aan hete delen.

Watertank

- Als u de machine gedurende langere tijd niet heeft gebruikt, adviseren wij u het water te verversen.
- Reinig regelmatig de watertank (kalk afzetting)
- De watertank mag in de afwasmachine
- Als u het Brita antikalk filter gebruikt, raden wij u aan deze te vervangen na iedere 2000 kopjes koffie of minimaal 1x per 6 maanden.

17. PROBLEMEN

De gebruiker moet goed controleren of een probleem niet wordt veroorzaakt door:

- Geen electriciteit
- Geen water in de tank
- Geen koffiebonen in de machine
- Foutief terug plaatsen van de koffiedik houder

Als dit allemaal goed is, en uw machine werkt nog niet, belt u dan met de Boretti service dienst.

Dear Customer,
we would like to thank you and congratulate you on your choice.
This new product has been carefully designed and built using top quality materials, and meticulously tested to ensure that it meets all your culinary requirements.
Please read and observe these simple instructions, which will enable you to achieve excellent results from the very first time you use it. This state-of-the-art appliance comes to you with our very best wishes.

THE MANUFACTURER

NL Nederlands

EN English

I Italiano

FR Français

DE Deutsch

EN

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR DOMESTIC USE. THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR DAMAGES TO THINGS OR PEOPLE DERIVING FROM INCORRECT INSTALLATION OR IMPROPER, ERRONEOUS OR UNSUITABLE USE.
THE APPLIANCE MUST NOT BE USED BY PEOPLE (INCLUDING CHILDREN) WITH PHYSICAL, SENSORIAL OR MENTAL IMPAIRMENTS, OR BY PEOPLE WITHOUT THE NECESSARY EXPERIENCE OR KNOWLEDGE, UNLESS THEY ARE SUPERVISED OR INSTRUCTED IN THE USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.

CHILDREN MUST BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

GB

CONTENTS

1. FOR YOUR SAFETY
• During use
• For installation and maintenance

2. RECOMMENDATIONS FOR THE PROTECTION OF THE ENVIRONMENT
• Packing
• Obsolete equipment

3. INSTALLATION
• Installation in modular furniture
• Components for the installation of the machine
• Installation of the machine
• Electrical connection

4. DESCRIPTION OF THE COFFEEMAKER

5. TECHNICAL CHARACTERISTICS
• Fuses

6. DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL TOUCH BUTTONS

7. FIRST USE
• Fill the water tank
• Fill the container with coffee beans
• Turning on the machine in standby mode
• Regulation of the ground coffee
• Wash function

8. DISPENSING COFFEE

9. DISPENSING HOT WATER

10. DISPENSING STEAM

11. PROGRAMMING THE QUANTITY OF GROUND COFFEE

12. PROGRAMMING THE QUANTITY OF HOT WATER
• Restoring the factory settings

13.ILLUMINATION OF THE DISPENSING COMPARTMENT

14. WARNINGS AND ALARMS
• No water warning
• Replace filter warning
• Coffee grounds warning
• Coffee probe broken warning
• Generic alarm warning

15. RECIPES
• Italian Cappuccino
• Viennese Cappuccino
• Cold Espresso Chilled in a Shaker
• Irish coffee
• Mexican Coffee
• Cappuccino Ice Cream

16. CLEANING AND MAINTENANCE
• External parts
• Steam nozzle
• Drip basin
• Emptying used coffee grounds
• Water tank

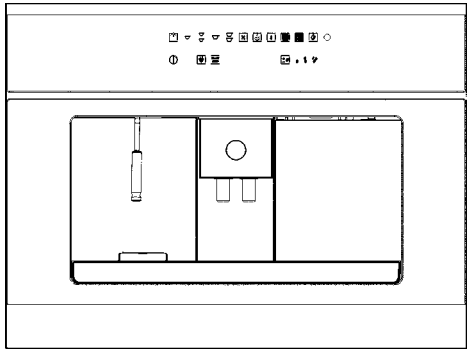
17. TROUBLESHOOTING

18. SERVICE, REPLACEMENT PARTS AND WARRANTY

SYMBOLS
Durante la lettura del manuale vi capiterà di incontrare i seguenti simboli:

ATTENTION: important instructions for the safe and correct use of the machine

information useful for the optimal use of the equipment.



EN

1. FOR YOUR SAFETY

Although the machine is simple to use, it is important that you read the entire booklet before installing or using the machine for the first time. By doing so, you will achieve the best performance, avoid mistakes, use the machine in absolute safety and protect the environment.

During use

- This machine must only be used by adults. Other-abled persons can use the machine only if there is a person responsible for their safety that will supervise and instruct them in the use of the machine.
- *Make sure that children do not touch the controls or play with the machine.*
- *This machine is intended for home use; another other use is considered improper and, therefore, dangerous.*
- Always keep the machine clean.
- *It is dangerous to modify, or attempt to modify, the characteristics of this product.*
- The exposed parts of this machine get hot during operation and remain hot for a certain period of time after it is turned off. Keep children away until the machine has cooled.
- Do not touch the hot surfaces during use but use the knobs or handles.
- *Make sure the machine is disconnected from the electric mains before any maintenance or cleaning.*
- If the machine breaks, do not try and repair it yourself. Repairs made by unqualified persons can cause damage and accidents. Consult the contents of this booklet. If you don't find the information you need, contact the nearest service centre. This machine must be serviced by an authorised Service Centre. Always request the use of original replacement parts.

For installation and maintenance

- After unpacking the machine, check that the product has not been damaged and that the power cord is in perfect condition. If not, contact the reseller before operating the machine.
- The packing materials (plastic bags, styrofoam, etc.) must not be left within the reach of children because they are potentially dangerous.
- Before use, check that the voltage and power listed on the machine's nameplate match the line to which it will be connected. Also make sure that the building has an efficient earth line and a suitable circuit breaker.
- *Any service must be performed by specialised personnel.*
- *The manufacturer will not be liable if these rules are not followed.*

2. RECOMMENDATIONS FOR THE PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

Packing

All packing materials used are safe for the environment and recyclable. Please make your contribution to protecting the environment by disposing of the packing in the appropriate recycling bins.

Obsolete equipment

- Machines that are obsolete or no longer used should not be thrown away in the trash. Through ecological disposal, the various materials used in the production of your machine can be recovered.
- Ask your specialised reseller or your city administration about disposal options.
- Before scrapping the machine, cut the power cord to make it unusable.

It is very important to keep this instruction booklet for future consultation. If the machine is sold or given to another person, make sure to give the booklet to the new user so that they will be informed about the operation of the machine and the relative warnings.

This symbol on the product or packaging means that the product must not be thrown away in household waste but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic equipment. By disposing of this product properly, you will avoid potential damage to the environment and health caused by the incorrect disposal of the product. For more detailed information about recycling this product, contact your city administration, local waste disposal service or the store where you purchased it.

3. INSTALLATION OF THE MACHINE

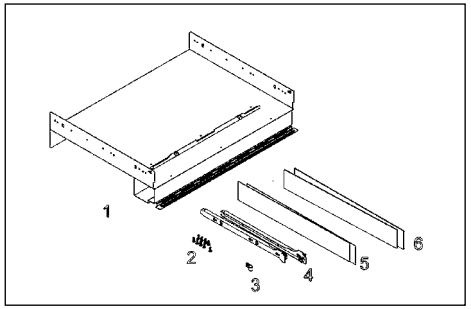
"BUILT-IN" INSTALLATION IN MODULAR FURNITURE

For the good operation of the machine when built-in to modular furniture, the latter must have suitable characteristics.
In conformity with safety standards, protection against contact with electrical parts and parts protected with just functional insulation must be provided through the correct housing of the machine.
All the parts that provide protection, including any covering panel (for example, if the machine is positioned at the end or beginning of the modules), must be fastened in such a way that they cannot be removed with the aid of a tool.
It is also a good idea to install the machine at a certain distance from refrigerators or freezers because the heat

it emits could affect their operation.

Components for the installation of the machine

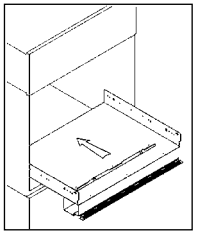
The machine must be installed in compartments that are 460 mm high and between 560 and 568 mm wide. The following installation components are supplied with the machine.



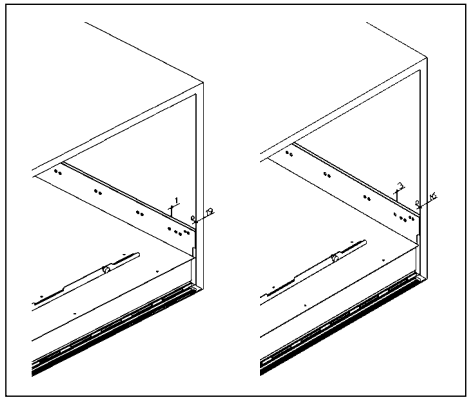
1. Fixed support of the machine.
2. N°13 self-threading screws 3.9X19
3. N°1 fixed power cord
4. N°2 lateral guides
5. N°2 lateral 1-mm plates
6. N°2 lateral 2-mm plates

Installation of the machine

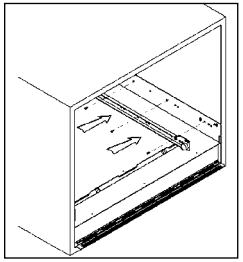
Position the fixed part provided by resting it on the surface of the furniture



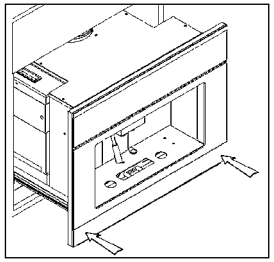
Insert the side plates needed to compensate for any empty spaces. The width of the compartment that houses the machine is determined by the thickness of the sides of the furniture. Four plates are supplied to compensate for the different measures obtainable, two that are 2 mm thick and two that are 1 mm thick. They are used to compensate for the internal width of the compartment to obtain an measurement of 562-560 mm.



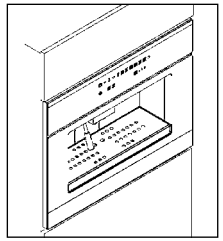
Then mount the 2 guides using the remaining 8 self-threading screws.



Insert the machine by matching up the guides with the supports already mounted in the compartment.

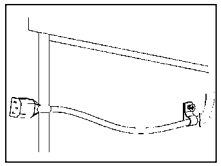


Slide it all the way in until the safety stops click.

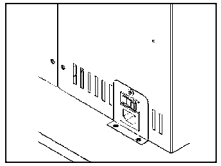


Electrical connection

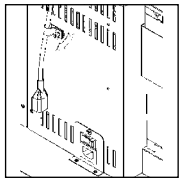
Fasten the power to the left side of the compartment using one of the self-threading wood screws provided and the fixed cord as indicated in the figure.



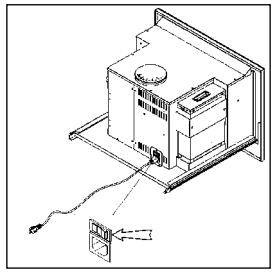
Loosen the fixed cord mounted on the machine.



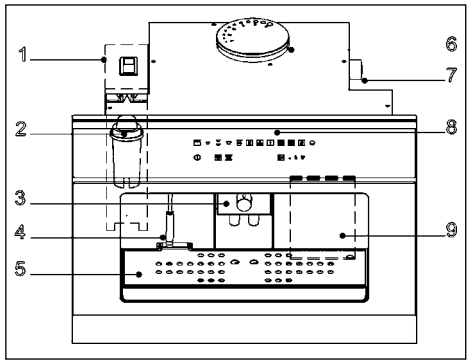
Tighten the power cord on the machine, as shown in the figure.



Connect the power cord as shown in the figure.



4. DESCRIPTION OF THE COFFEEMAKER



1. Water tank
2. Decalcifying filter
3. Dispenser
4. Water/steam dispensing nozzle
5. Drip basin
6. Coffee container
7. Grind regulation knob
8. Control panel
9. Door/tray for emptying the coffee grounds

5. TECHNICAL CHARACTERISTICS

Width	594 mm
Depth	475 mm
Height	445 mm
Tank capacity	2.5 l
Net weight	26 kg
Gross weight	31 kg
Power supply voltage	230 V
Rated power	2000 W
Power absorbed by the heating elements	1700 W
Power absorbed by the pump	50 W
Operating pressure	12 bar

6. DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL: TOUCH BUTTONS

Control panel

Description of the buttons and indicator lights on the control panel.

	ON/OFF button
START STOP	START/STOP button
	COFFEE button
	STRETCHED COFFEE button
	WATER button
	NO WATER alarm
	GROUNDS PRESENT alarm
	GENERIC ALARM
	WASH button

	LIGHT button
	DOUBLE COFFEE button
	DOUBLE STRETCHED COFFEE button
	STEAM button
	REPLACE FILTER alarm
	COFFEE probe broken alarm
	COFFEE regulation
	LIGHT COFFEE
	MEDIUM COFFEE
	STRONG COFFEE

The exclusive feature of this model is the use of touch-control technology. Just touch the area of the symbol and the machine will perform the corresponding function. However, you will notice that you must exert slight pressure to activate the controls, just like a normal button; this is to avoid accidental commands.

7. FIRST USE

Fill the water tank

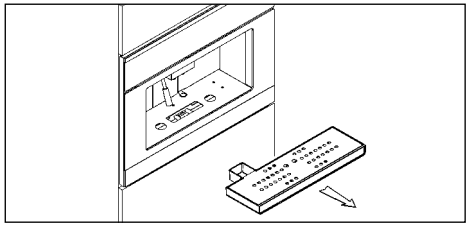


Fig. 7.1 Remove the drip basin from its seat

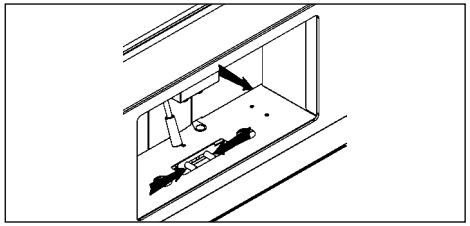


Fig. 7.2 Press the unlocking lever under the drip basin and pull the machine towards you as shown in the figure.

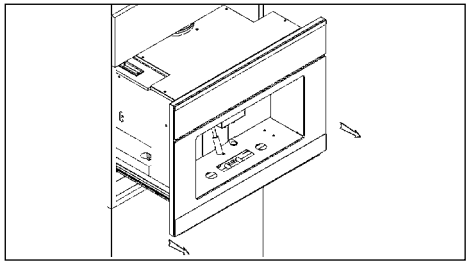


Fig. 7.3 Pull the coffeemaker out of the furniture by sliding it on its guides.

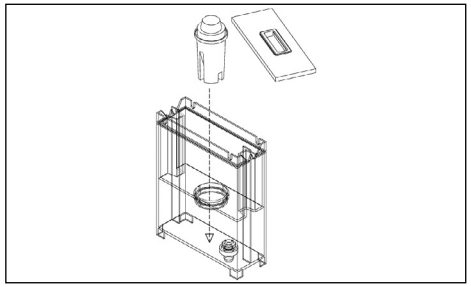


Fig.7.4 Insert the decalcifying filter in its seat. Before filling the water tank, make sure that the decalcifying filter was soaked in cold water for at least 20 minutes (in any case, follow the instructions on the filter package). After soaking, insert it in its seat inside the tank, as shown in the figure, until you hear a click.
If the machine has not been used in a long time, we recommend changing the water in the tank.
The filter can be purchased at an appliance store, our Service Centres or at authorised replacement parts stores.

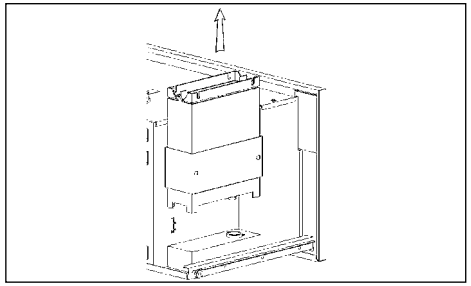


Fig. 7.5 Remove the water tank as shown in the figure and fill it with drinking water (about 2.5 litres).

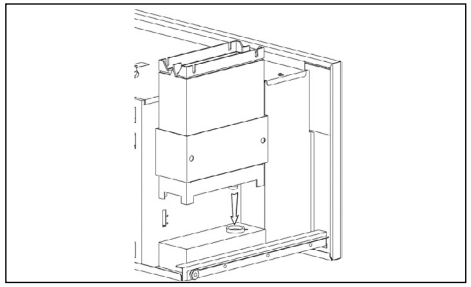


Fig. 7.6 Put the tank back in its seat, taking care to match up the two connections on the bottom.

Fill the container with coffee beans

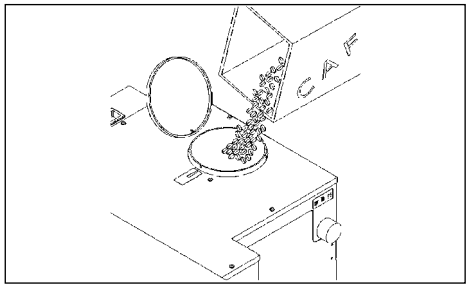


Fig. 7.7 Pour about 200 g of coffee beans in the coffee container.

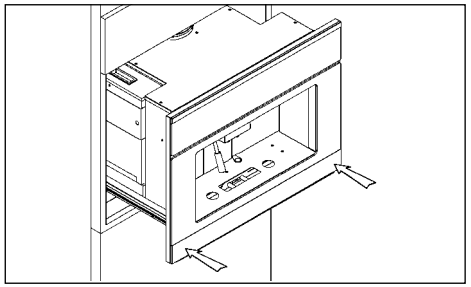


Fig. 7.8 Push the machine back into the compartment until you hear a "CLICK!", which means it's locked into place.

ATTENTION: before pouring beans into the grinder, make sure that there are no foreign bodies in the coffee.

Turning on the machine in standby mode

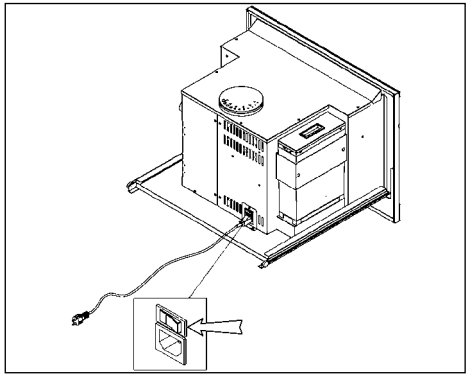


Fig. 7.9 Pull out the machine.
Turn the main switch, located on the back of the machine, to position "1".
After you push the machine back into the furniture, it is ready to use.

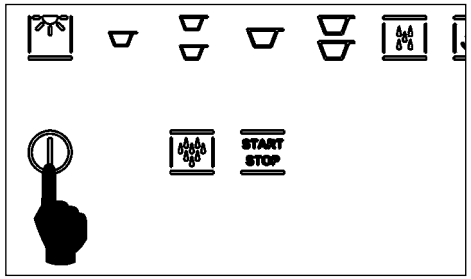


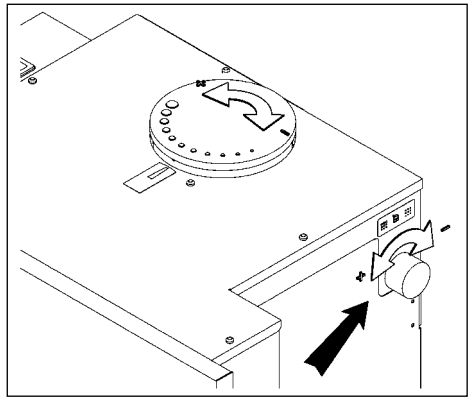
Fig. 7.10
To exit standby mode, you must press the on/off button, as shown in Fig. 8.10. The LED will begin to flash until the machine is "ready". At this point, all the LEDs for the various services will be lit.

NOTE: If the machine is not used for 45 minutes, it returns to standby mode.

REGULATION OF THE GROUND COFFEE

ATTENTION: The fineness of the coffee grind is calibrated at the factory.

This fineness has a strong influence on producing good coffee. Too "coarse" a grind produces coffee that flows quickly without creaminess and body. On the other hand, too fine a grind produces coffee that "drips" with a very intense taste and a "burned" smell. Keep in mind that producing a cup of espresso coffee takes from 20 to 30 seconds.
To regulate the grind, you must pull out the machine as shown in figures 8.1 to 8.3. Turn the regulation knob on the right side, as shown in Fig. 8.11.



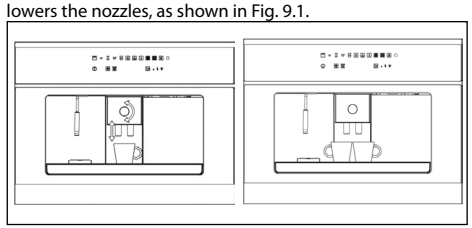
Turning the knob clockwise produces a finer grind and stronger coffee. Turning the knob counter-clockwise produces a coarser grind and lighter coffee. The grinding fineness can be read on the cover of the container.

Wash function

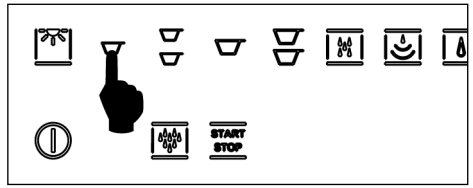
The wash function is enabled after the machine is powered on, or comes out of standby mode, and warms up. The wash button lights. When you press the WASH button and then the START button, the machine performs a wash cycle.
If a beverage dispensing button is pressed, the wash LED turns off.

8. DISPENSING COFFEE

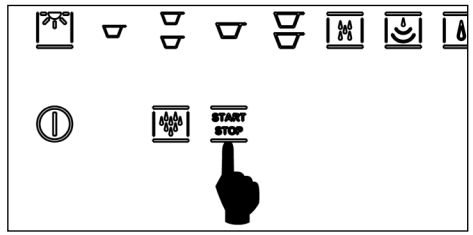
Place a cup under the dispenser, adjust the height of the dispenser nozzle with the handle: turning it raises or lowers the nozzles, as shown in Fig. 9.1.



When you want a double coffee, you can place two cups under the dispenser at the same time.
The rest of the paragraph explains how to dispense one coffee. The procedure is similar for double coffee, stretched coffee and two stretched coffees.



Press the button for the selection you want (in Fig. 7.1 it is espresso coffee).



Press the START/STOP button within 10 seconds of your selection and wait for the coffee to be dispensed.
Dispensing ends automatically when the quantity of coffee for the selection has been reached. This quantity is preset in the machine but can be changed, see paragraph 13.
You can stop dispensing at any time by pressing the START/STOP button.

ATTENTION: if the START button is not pressed within 10 seconds, the function is disabled. If you wish to dispense a beverage, you will have to repeat the procedure.

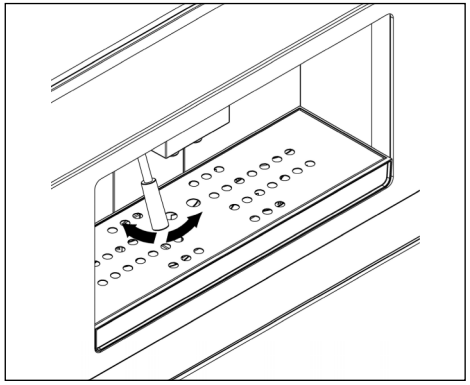
USEFUL TIPS FOR PREPARING AN EXCELLENT ESPRESSO

- The dispensing time for an excellent espresso is about 15-25 seconds. The factors that influence the dispensing time are the fineness of the grind and the quantity of ground coffee. If necessary, the fineness of the grind and dose of ground coffee can be changed. (See chapter 8, First use).
- Coffee is a hygroscopic substance, which means that its characteristics are closely linked to the climate (humidity). So, remember to grind the coffee coarser when the air is very humid and finer when the air is drier.

GB

9. DISPENSING HOT WATER

To dispense hot water, suitably position the water/steam nozzles, see Fig. 10.1



- Position a container below the water/steam nozzle.
- Press the hot water button.
- Press the START button with 10 seconds from making your selection. The water will be dispensed as long as the button is pressed; to stop dispensing, release the button.

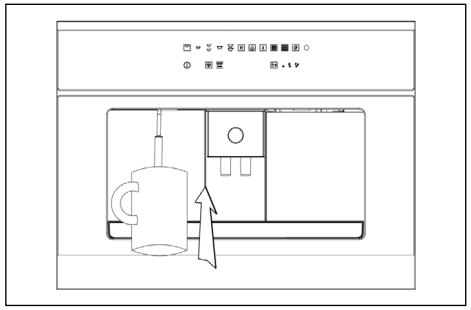
ATTENTION: if the start button is not pressed within 10 seconds, the function is disabled. If you wish to dispense a beverage, you will have to repeat the procedure.

We recommend that you do not dispense hot water immediately after dispensing steam.

10. DISPENSING STEAM

To dispense steam, press the steam button. The corresponding indicator light will flash for 15 seconds.
As soon as the indicator light stops flashing and remains steady on, the machine is ready to dispense steam.

- Place the container with the liquid to be heated below the steam nozzle.
- Completely immerse the nozzle in the liquid to be heated.
- Press the START button within 10 seconds from making your selection and wait for the steam to come out.



ATTENTION: if the start button is not pressed within 10 seconds, the function is disabled. If you wish to dispense a beverage, you will have to repeat the procedure.

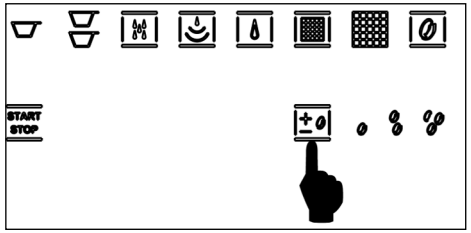
The steam will continue to flow until you release the START button.

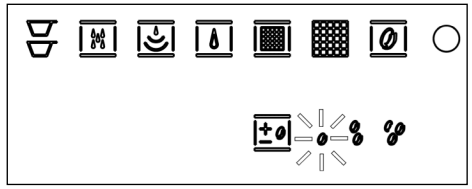
If you are preparing milk for a cappuccino, we suggest that you agitate the
milk container for better results.

11. PROGRAMMING THE QUANTITY OF GROUND COFFEE

You can choose from three strengths of coffee:
- light;
- medium;
- strong.

To change from one type of coffee to the other, just press the button as shown in Fig. 12.1. The LED for the selected coffee will light (in Fig. 12.2, light coffee).





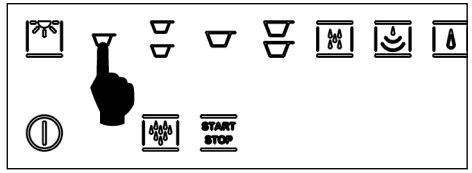
FOR EXPERT USERS ONLY:
PROGRAMMING THE GRINDING TIME

The grinding time for strong coffee is programmable and medium and light coffee are calibrated accordingly.
To enter programming mode, when the machine is in standby mode:
- press the START/STOP button for 5 seconds; the LED s on the upper left line light up to indicate the grinding time;
- to increase the time, press the coffee regulation button and to, decrease it, the START/STOP button.
  At the end of the operation, just press the on/off button to exit and confirm the changes.

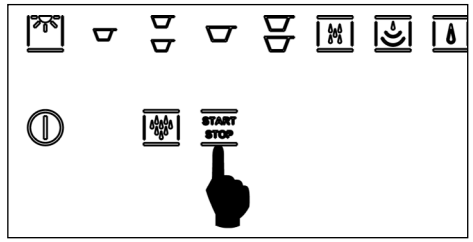
12. PROGRAMMING THE QUANTITY OF COFFEE IN THE CUP

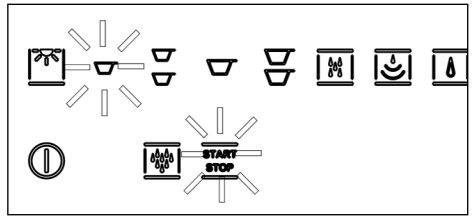
All the cycles have a preset quantity, except for water and steam.
The machine is already calibrated at the factory to dispense the ideal quantity of coffee for an espresso cup.
While dispensing the beverage, you can stop dispensing before the preset time by pressing the START/STOP button.
In addition, while dispensing the beverage, you can obtain a greater quantity than the preset by holding down the START key continuously within 3 seconds from the end. This activates the dispensing of additional beverage until the button is released, up to a maximum of 20 seconds.
The procedure for programming the quantity of coffee, and other beverages, in the cup is as follows:

- press the coffee key for 5 seconds until the LED flashes.



- press the START/STOP key to start dispensing. The two LEDs flash for its duration.





- press the START/STOP button again when the desired quantity is reached.

Restoring the factory settings

When it leaves the factory, the machine is calibrated for Italian-style espresso coffee and German-style stretched coffee.
- If you need to restore these standard values, you must place the machine in standby and press the coffee regulation button for 6 seconds.
- You will see all the LEDs, except on/off, flash for 5 seconds; after that time, the board has stored the default values.
- Press the on button and the selections will now use the factory values.

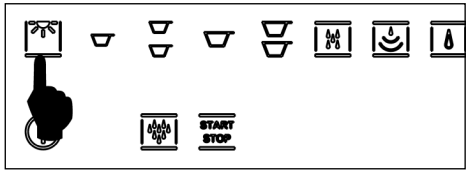
The standard values are only relative to the quantity of water necessary for each single dose.

EN

GB

13. ILLUMINATION OF THE DISPENSING COMPARTMENT

The machine has LEDs for illuminating the dispensing compartment. To activate this function, just press the light button as shown in Fig. 13.1.



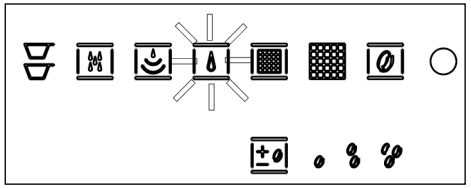
The light function is only available when the machine is on and not during standby mode.

RISK GROUP 2

CAUTION: do not stare at the lamp while it is on. It could damage your eyesight

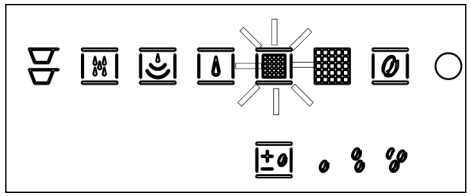
14. SIGNALLING AND ALARMS

No water warnin



The machine has a sensor that checks for water in the tank. If there is no water, the machine turns on the indicator light and will not work until the tank is filled.

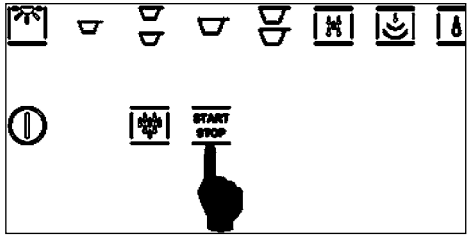
Replace filter warning



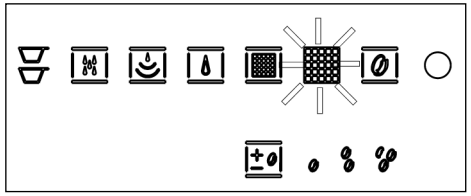
After the machine has dispensed 80 litres of water, the LED for the filter symbol begins to flash (pre-alarm), Fig. 14.2.
If the quantity of dispensed water reaches 100 litres, the LED will turn steady-on (alarm).

The replacement of the filter is recommended within 3 months from when the LED remains steady-on.

To switch-off the alarm (or the pre-alarm), put the appliance in stand-by condition, hold the START/STOP button for 5 seconds;the alarm led will switch-off and the counter of dispensed water will reset.

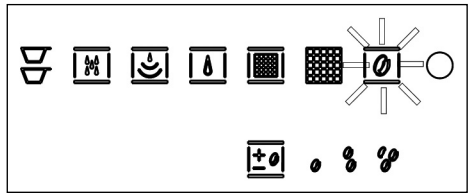


Coffee grounds warning



After dispencing 10 cups of coffee, the wahs light turns on steady red, while the grounds drower LED flashes with a red light. This condition persists even when the machine is turned off and on. To reuse the machine, you must wash the coffee unit by pressing the START/STOP button with a container under the coffee dispencing nozzles to hold the water. After washing, the START/STOP icon flashes red and then turns off after washing.
For emptying the tray of "used" coffee grounds see Chapter 16 "CLEANING".

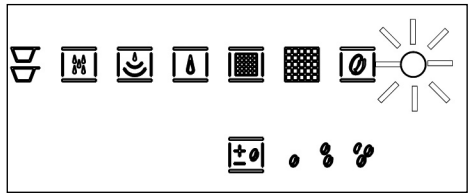
Coffee probe broken warning



The machine has a function that warns you when the coffee unit probe is broken.
When the coffee probe is not working correctly, the relative LED flashes.
Try to turn the machine off and on.

ATTENTION: if the alarm persists, contact the service centre.

Generic alarm warning



The generic alarm indicator lights up (Fig. 15.5) for a variety of possible reasons:

- The automatic coffee dispensing unit is blocked;
- The movement of the automatic coffee dispensing unit did not occur correctly;
- The door for removing the coffee grounds is open;
- The volumetric counter did not detect the passage of water;
- The temperature probe is not working correctly.

If the generic alarm light turns on:

- Check that the grounds emptying door is closed.
- Check that there is water in the tank.

Turn the machine off and on. If the problem persists, contact service.

15. RECIPES

Italian cappuccino

This is a normal espresso with the addition of milk heated by steam, which softens the taste of the coffee and creates a consistent and pleasant surface foam. It is served in a large cup. Place the cold milk in a tall pitcher and use the steam jet, if available. Add just the foam to the espresso coffee by tilting and shaking the pitcher or use a spoon. You can dust the top of the foam with cocoa.

EN

Viennese cappuccino

This variant is the product of the age-old Austrian tradition. Prepare a stretched espresso (extracted for 30-35 seconds), add warm milk and put whipped cream on top. It is served in a cup of intermediate size between an espresso cup and a cappuccino cup.
Garnish with chocolate flakes.

Cold espresso chilled in a shaker

Frothy and very refreshing, it a real pleasure on hot days.
Prepare an espresso, add sugar, immediately pour it in a shaker with large cubes of ice and shake for several seconds. It is served in a tumbler or flute glass.

Irish coffee

An energising pick-me-up. In a tall, heated glass, mix eight parts hot coffee, one part of whiskey and cane sugar.
Add freshly whipped cream by sliding it on the lower part of a spoon: this creates a light layer of cool cream on top of the hot coffee.

Mexican coffee

Intense and exotic.
In a small cup, mix one dose of double cream, a teaspoon of cinnamon, a pinch of nutmeg, sugar and whip.
Pour a teaspoon of chocolate syrup in a medium cup, add a little more cinnamon and the coffee and mix well.
Garnish with a teaspoon of vanilla-flavoured cream.

Cappuccino ice cream

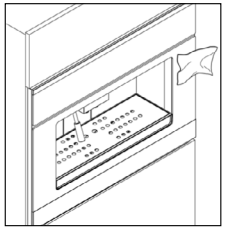
In a pan, heat two cups of espresso, ¾ cup of whipping cream and ½ cup of sugar; bring to a boil.
When the compound is lukewarm, place it in the refrigerator for 4-5 hours.
Put two or three scoops in a bowl and garnish to toasted coffee beans.
Let cool in the refrigerator for ½ hour before serving.

16. CLEANING

ATTENTION: do not immerse the machine in water for cleaning.

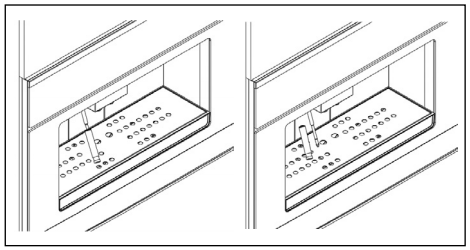
External parts

The external parts of the machine must be cleaned with a soft cloth and without the use of aggressive detergents. Do not clean steel parts of scouring pads or abrasive sponges. Dry well with a soft cloth



GB

Steam nozzle

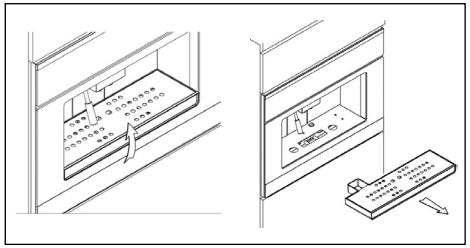


In addition, periodically clean the steam nozzle, which can get dirty inside when you warm milk for cappuccino. To do this, just disassemble it as shown in the figure and wash it together with its hood with a sponge and hot water.

ATTENTION: when cleaning the nozzle, always turn off the machine and remember to wait at least 20 minutes before using it to allow it to cool, avoiding possible burns.

Drip basin

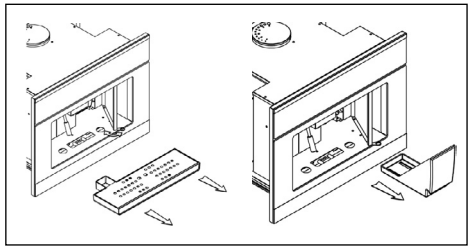
Remove the drip basin from the machine as shown in the following figures.

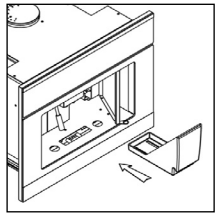


Make sure to periodically empty the basin to avoid liquid spills that could dirty and ruin the furniture below. The basin and relative metal grill can be washed in the dishwasher.

Emptying used coffee grounds

To open the door of the compartment with the tray, you must first remove the drip basin as described in Figures 17.4, 17.5 and 17.6.





Remove the tray, empty the coffee grounds and wash it with hot water or in the dishwasher.

Put the "used" coffee ground tray back in its compartment.

ATTENTION: avoid emptying the grounds collection tray with the machine on to avoid accidental contact with hot parts.

Water tank

- If the machine has not been used in a long time, we recommend changing the water in the tank
- Periodically clean the water tank of any lime encrustations.
- The tank can be washed in the dishwasher.
- If using the Brita decalcifying filter, we recommend replacing the filter every 2000 espresso coffees or at least every six months.

17. TROUBLESHOOTING

The operator should make sure that the problem is not caused by:

- No electricity
- No water in the tank
- No coffee in the machine
- Incorrect closure of the access door to the coffee ground tray.

For any other causes, have the machine checked by a service centre.

Cher Client,
Vous venez d'acheter l'un de nos produits et nous vous en remercions vivement.
Ce nouveau produit, minutieusement conçu et construit avec des matériaux de tout premier choix, a été soigneusement testé afin de satisfaire chacune de vos exigences en matière de cuisson.
Nous vous prions de lire et de respecter ces instructions simples qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation. Nous vous souhaitons une bonne cuisine avec cet appareil moderne.

LE CONSTRUCTEUR

NL Nederlands

EN English

I Italiano

FR Français

DE Deutsch

FR

CE PRODUIT A ETE CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE.
LE CONSTRUCTEUR DECLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES SUBIS PAR LES CHOSES OU LES PERSONNES DERIVANT D'UNE INSTALLATION INCORRECTE OU D'UN USAGE IMPROPRE, ERRONE OU INCOHERENT.
NE PAS CONFIER L'UTILISATION DE L'APPAREIL A DES PERSONNES (Y COMPRIS DES ENFANTS) AYANT DES CAPACITES PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES REDUITES, OU A DES PERSONNES QUI NE POSSEDENT PAS L'EXPERIENCE ET LES CONNAISSANCES NECESSAIRES ; LA SUPERVISION D'UN ADULTE RESPONSABLE POUR LEUR SECURITE ET EN MESURE DE COMPRENDRE LE MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL EST OBLIGATOIRE.
IL FAUT SURVEILLER LES ENFANTS POUR S'ASSURER QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.

SOMMAIRE

1. POUR VOTRE SÉCURITÉ
• Durant l'utilisation
• Pour l'installation et l'entretien

2. CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT
• Emballage
• Appareillages inutilisés

3. INSTALLATION
• L'encastrement dans les meubles à éléments
• Composants pour l'installation de la machine
• Installation de la machine
• Raccordement électrique

4. DESCRIPTION DE LA MACHINE À CAFÉ

5. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• Fusibles

6. DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE : TOUCHES À EFFLEUREMENT

7. COMMENT SE COMPORTER LORS DE LA PREMIÈRE UTILISATION
• Remplir le réservoir d'eau
• Remplir le récipient de café en grains
• Mise en marche de la machine et modalité stand-by
• Réglage du café moulu
• Fonction lavage

8. DISTRIBUTION DU CAFÉ

9. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

10.DISTRIBUTION DE VAPEUR

11. PROGRAMMATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ MOULU

12. PROGRAMMATION DE LA QUANTITÉ D'EAU POUR LE CAFÉ
• Rétablissement des valeurs nominales

13. ÉCLAIRAGE DU COMPARTIMENT DE DISTRIBUTION

14. SIGNALEMENTS ET ALARMES
• Signalement du manque d'eau
• Signalement de remplacement du filtre
• Signalement de la présence de marc de café
• Signalement de défaut sonde café
• Signalement d'alarme générique

15. RECETTES
• Cappuccino à l'italienne
• Cappuccino viennois
• Espresso froid frappé
• Irish coffee
• Café mexicain
• Glace au cappuccino

16. NETTOYAGE ET ENTRETIEN
• Parties externes
• Bec vapeur
• Bac à gouttes
• Vidage du marc de café
• Réservoir d'eau

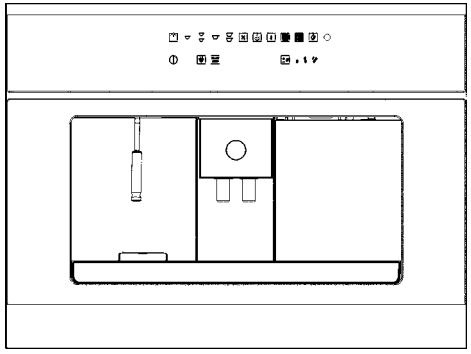
17. DYSFONCTIONNEMENT

18. ASSISTANCE TECHNIQUE, PIÈCES DE RECHANGE ET GARANTIE

SYMBOLES
En lisant ce manuel, vous rencontrerez les symboles suivants :

ATTENTION : indications importantes pour la sécurité et pour une utilisation correcte de la machine

informations utiles pour une utilisation optimale de l'appareil.



FR

1. POUR VOTRE SÉCURITÉ

L'utilisation de cet appareil est simple ; toutefois, il est important de lire entièrement ce livret, avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois. Vous obtiendrez ainsi les meilleures performances, vous éviterez les comportements erronés, vous saurez utiliser l'appareil en toute sécurité tout en respectant l'environnement.

Durant l'utilisation

- Cet appareil ne doit être utilisé que par des personnes adultes. Les porteurs de handicap peuvent utiliser l'appareil *exclusivement* **s'**ils peuvent bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- *S'assurer que les enfants ne touchent pas les commandes et qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.*
- *Cet appareil doit être utilisé en milieu domestique ; tout autre usage est impropre et donc dangereux.*
- L'appareil doit toujours être propre.
- *Il est risqué de modifier ou de tenter de modifier les caractéristiques de ce produit.*
- Les parties exposées de cet appareil chauffent durant le fonctionnement et restent chaudes pendant un certain temps même après sa mise hors tension. Éloigner les enfants jusqu'au refroidissement complet de l'appareil.
- Durant l'utilisation, ne pas toucher les surfaces chaudes mais utiliser les boutons ou les poignées.
- *Avant toute intervention d'entretien ou de nettoyage, vérifier que l'appareil est débranché du secteur.*
- En cas de défauts, *ne jamais essayer de réparer personnellement l'appareil.* Les réparations effectuées par des personnes non compétentes peuvent provoquer des dommages et des accidents. Consulter le contenu de ce livret. Si l'on ne trouve pas les informations recherchées, *contacter le Centre d'Assistance le plus proche.* L'assistance doit être effectuée par un Centre d'Assistance technique autorisé. Toujours demander l'utilisation de pièces de rechange originales.

Pour l'installation et l'entretien

- Après avoir extrait l'appareil de l'emballage, s'assurer que le produit n'est pas endommagé et que le cordon d'alimentation électrique est en parfait état. Dans le cas contraire, s'adresser au revendeur avant de mettre l'appareil en service.
- Ne pas laisser les éléments qui constituent l'emballage (sacs en plastique, polystyrène, etc.) à la portée des enfants, car ils représentent une source de danger potentiel.
- Avant l'utilisation, vérifier que les données de tension et de puissance figurant sur la plaque des caractéristiques correspondent à la ligne à laquelle sera raccordée l'installation. Vérifier également que le bâtiment est équipé d'une ligne de terre efficiente et d'un interrupteur magnétothermique adéquat.
- *Tout type d'intervention doit être effectué par du personnel spécialisé.*
- *Le Constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de ces consignes.*

2. CONSEILS POUR LA SAUVEGARDE DE L'ENVIRONNEMENT

Emballage

Tous les matériaux utilisés sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Veuillez apporter votre contribution à la préservation de l'environnement, en utilisant les canaux spécifiques de la collecte sélective.

FR

Appareillages inutilisés

- Les appareils inutilisés ou inutilisables ne sont pas des déchets communs. Grâce à l'élimination écologique, différents matériaux utilisés pour la production de votre appareil peuvent être récupérés.
- Informez-vous des possibilités actuelles d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de votre Administration Communale.
- *Avant de mettre l'appareil au rebut, coupez le cordon d'alimentation et rendez-le inutilisable.*

Il est très important de conserver ce livret d'instructions avec l'appareil pour toute consultation future. Si l'appareil est vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que le livret a été remis au nouveau propriétaire afin qu'il puisse être informé du fonctionnement de la machine et des avertissements correspondants.

Le symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que le produit ne doit pas être considéré comme un déchet domestique normal, mais qu'il faut le porter au point de collecte indiqué pour le recyclage des appareillages électriques et électroniques. L'élimination appropriée de ce produit contribue à éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et pour la santé, pouvant dériver d'une élimination inadéquate du produit. Pour des informations plus approfondies sur le recyclage de cet appareil, contacter le bureau communal, le service local d'élimination des déchets ou le magasin où vous avez acheté le produit.

3. INSTALLATION DE LA MACHINE

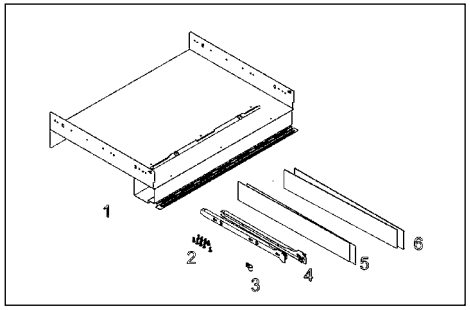
L'encastrement dans les meubles à éléments

Pour que l'appareil intégré à un meuble à éléments fonctionne correctement, celui-ci doit posséder les caractéristiques nécessaires.
Conformément aux normes de sécurité, la protection contre l'éventuel contact avec les parties électriques et les parties protégées moyennant une isolation fonctionnelle, doit être assurée par un encastrement correct de l'appareil.
Toutes les parties qui assurent la protection, même un éventuel panneau de protection (par exemple si l'appareil est positionné au bout ou au début des meubles à éléments), doivent être fixées de manière à ne pas pouvoir être démontées sans l'aide d'outils.
Installer l'appareil à une certaine distance des réfrigérateurs ou des congélateurs, car la chaleur émise risque d'en compromettre le fonctionnement.

FR

Composants pour l'installation de la machine

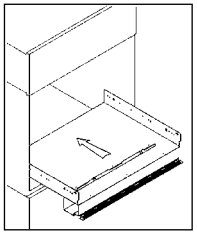
La machine doit être installée dans des compartiments d'une hauteur de 460 mm et d'une largeur de 560 mm à 568 mm. On fournit avec la machine les composants suivants pour l'installation :



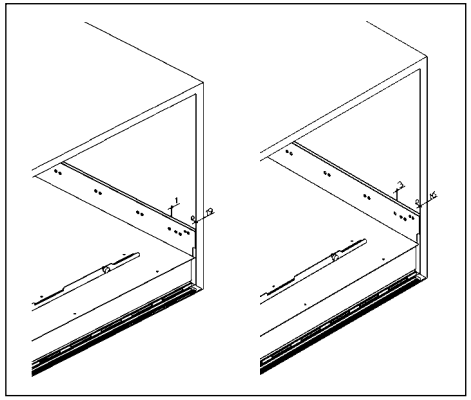
1. Support fixe de la machine
2. N°13 vis autotaraudeuses 3,9X19
3. N°1 élément de fixation du cordon
4. N°2 glissières latérales
5. N°2 plaques latérales de 1mm
6. N°2 plaques latérales de 2mm

INSTALLATION DE LA MACHINE

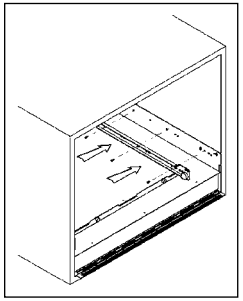
Positionner la partie fixe fournie en la posant sur le dessus du meuble.



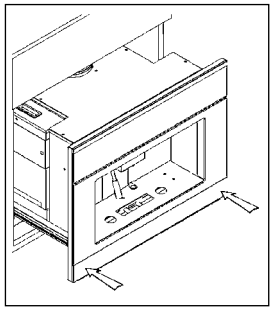
Insérer les plaques latérales nécessaires pour compenser les éventuels espaces vides. La largeur du compartiment qui recevra la machine est déterminée par l'épaisseur des joues du meuble. Pour compenser les différentes dimensions possibles, on fournit 4 plaques, 2 d'une épaisseur de 2 mm et 2 d'une épaisseur de 1 mm. Leur utilisation sert à compenser la largeur interne du compartiment, pour obtenir une dimension de 562/560 mm.



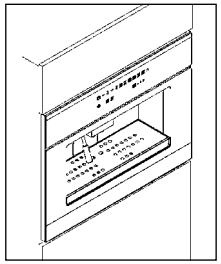
Ensuite, monter les 2 glissières en utilisant les 8 vis autotaraudeuses restantes.



Insérer la machine en accouplant les glissières aux supports déjà montés dans le compartiment.

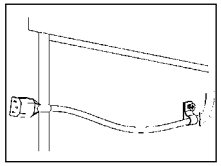


Faire coulisser l'appareil jusqu'au bout des glissières pour provoquer le déclenchement des arrêts de sécurité.

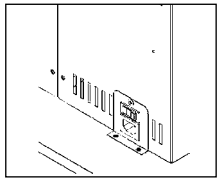


Raccordement électrique

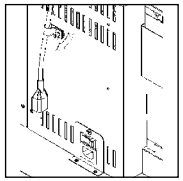
Fixer le cordon d'alimentation du côté gauche du compartiment en utilisant une des vis autotaraudeuses à bois et l'élément de fixation du cordon fixé d'après la figure.



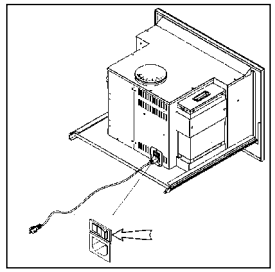
Desserrer l'élément de fixation du cordon monté sur la machine.



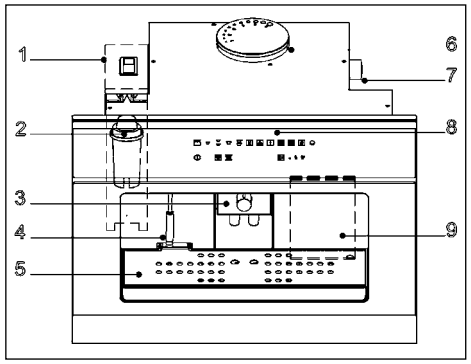
Serrer le cordon d'alimentation sur l'appareil, en procédant d'après la figure.



Brancher le cordon d'alimentation d'après la figure.



4. DESCRIPTION DE LA MACHINE À CAFÉ



1. Réservoir à eau
2. Filtre décalcifiant
3. Distributeur
4. Bec distributeur d'eau/vapeur
5. Bac à gouttes
6. Récipient à café
7. Bouton de réglage de la mouture
8. Bandeau de commande
9. Capot/bac pour le vidage du marc de café

FR

5. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Largeur	594 mm
Profondeur	475 mm
Hauteur	445 mm
Capacité réservoir	2,5 l
Poids net	26 kg
Poids brut	31 kg
Tension d'alimentation	230 V
Puissance nominale	2000W
Puissance absorbée par les résistances	1700 W
Puissance absorbée par la pompe	50 W
Pression d'exercice	12 bars

6. DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE : TOUCHES À EFFLEUREMENT

Bandeau de commande

Description des touches et des voyants du bandeau de commande.

FR

	Touche ON/OFF
START STOP	Touche START / STOP
	Touche CAFÉ
	Touche CAFÉ DILUÉ
	Touche EAU
	Alarme MANQUE D'EAU
	Alarme PRÉSENCE MARC
	Alarme GÉNÉRIQUE
	Touche LAVAGE
	Touche ÉCLAIRAGE

	Touche CAFÉ DOUBLE
	Touche CAFÉ DILUÉ DOUBLE
	Touche VAPEUR
	Alarme REMPLACEMENT FILTRE
	Alarme défaut sonde CAFÉ
	Réglage CAFÉ
	CAFÉ LÉGER
	CAFÉ MOYEN
	CAFÉ FORT

La particularité exclusive de ce modèle est l'utilisation de la technologie des commandes à effleurement. Il suffit d'effleurer l'espace marqué du symbole choisi et l'appareil exécute la fonction correspondante. Toutefois, vous noterez qu'il faut exercer une légère pression pour actionner les commandes comme s'il s'agissait de simples boutons ; cela permet d'éviter les actionnements accidentels.

7. COMMENT SE COMPORTER LORS DE LA PREMIÈRE UTILISATION

Remplir le réservoir d'eau

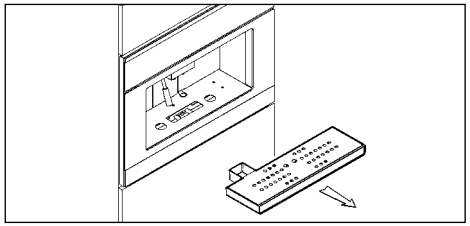


Fig. 7.1 Extraire le bac à gouttes de son logement.

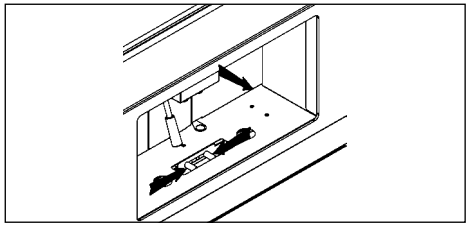


Fig. 7.2 Enfoncer les leviers de déblocage situés sous le bac à gouttes et tirer la machine vers soi en procédant d'après la figure.

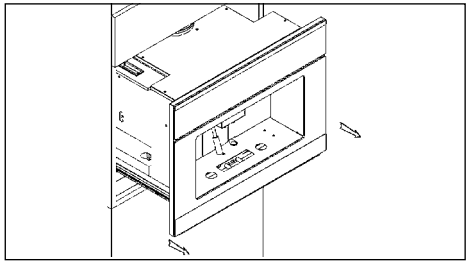


Fig. 7.3 Extraire la machine à café du meuble en la faisant coulisser sur les glissières.

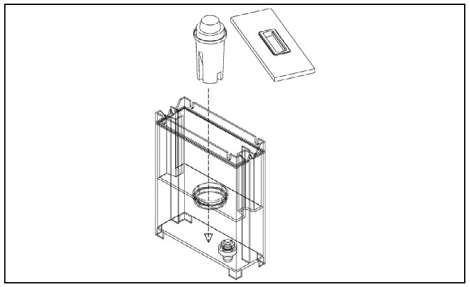


Fig.7.4 Insérer le filtre décalcifiant dans son logement. Avant de remplir le réservoir d'eau, s'assurer que le filtre décalcifiant a été immergé pendant au moins 20 minutes dans de l'eau froide (toujours suivre les instructions figurant sur l'emballage du filtre). Ensuite, l'introduire dans son logement à l'intérieur du réservoir jusqu'à ce qu'on entende un déclic, d'après la figure.
En cas de longues périodes d'inutilisation de l'appareil, il est recommandé de remplacer l'eau du réservoir.
Le filtre est disponible auprès des revendeurs d'appareils électroménagers, auprès de nos Centres d'Assistance Technique ou dans les Magasins de Pièces de Rechange Autorisés.

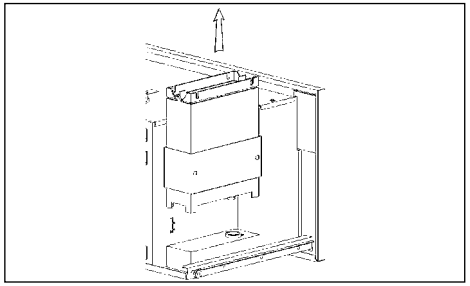
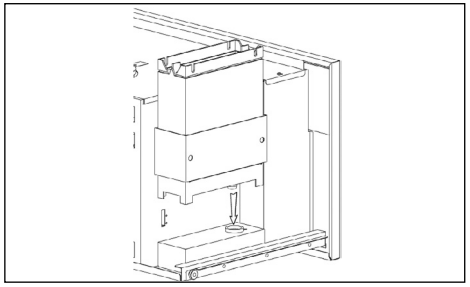


Fig. 7.5 Extraire le réservoir d'eau d'après la figure et le remplir avec de l'eau potable (environ 2,5 litres).



FR

Fig. 7.6 Replacer le réservoir dans son logement en veillant à faire coïncider les deux embrayages situés sur le fond.

Remplir le récipient de café en grains

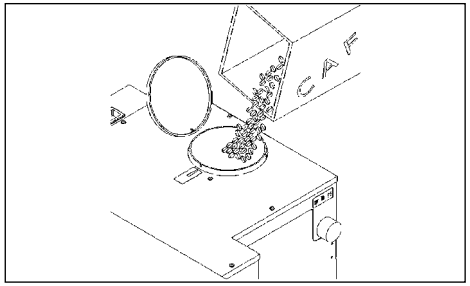


Fig. 7.7 Verser à l'intérieur du récipient à café environ 200 g de café en grains.

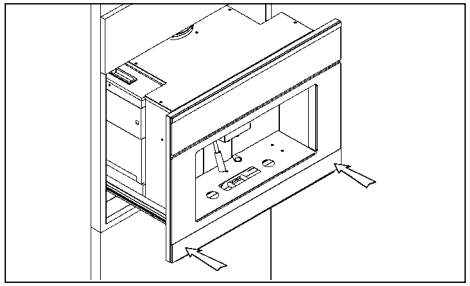


Fig. 7.8 Pousser la machine à l'intérieur du compartiment et exercer une légère poussée jusqu'à ce qu'on entende un déclic indiquant que le blocage a eu lieu.

ATTENTION : avant de verser les grains dans le moulin, vérifier que le café ne contient pas de corps étrangers.

Mise en marche de la machine et modalité stand by

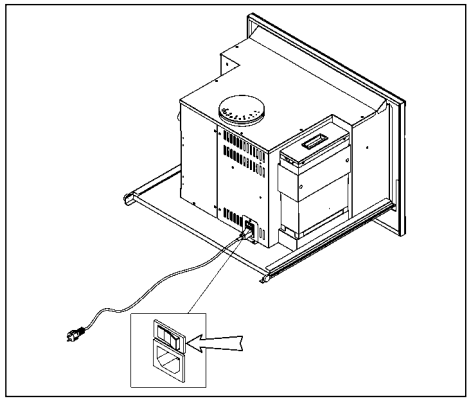


Fig. 7.9 Extraire la machine.
Positionner l'interrupteur général, situé à l'arrière de la machine sur « 1 ».
Après avoir inséré la machine dans le meuble, celle-ci est prête à l'emploi.

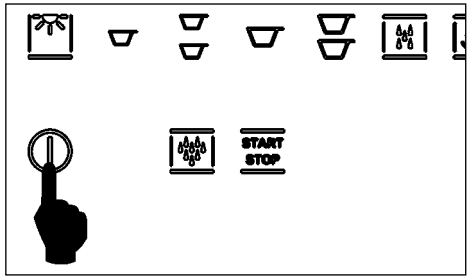


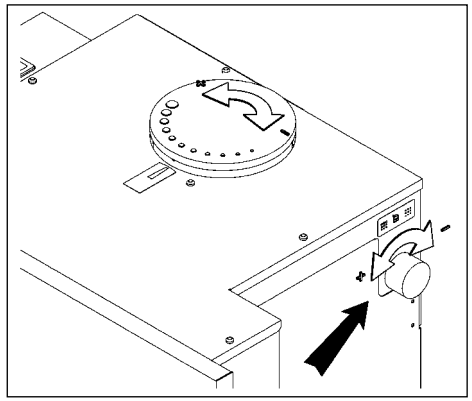
Fig. 7.10
Pour quitter la modalité Stand-by, enfoncer la touche on/off d'après la fig. 8.10, le voyant commence à clignoter jusqu'à ce que la machine soit en état de « prête » ; à présent, tous les voyants, relatifs aux différents services, s'allument.

REMARQUE : au bout de 45 minutes d'inutilisation, la machine se met en modalité Stand-by.

Réglage du café moulu

ATTENTION : La machine quitte l'usine étalonnée sur un niveau de mouture du café en grains opportun.

Ce niveau influence considérablement la qualité du café. Une mouture trop « grossière » donne un café très fluide et dépourvu de crème et de corps. En revanche, une mouture trop fine donne un café qui s'écoule par « gouttes », au goût très intense et qui sent le « brûlé ». On rappelle que le temps nécessaire pour obtenir un espresso varie entre 20 et 30 secondes.
Pour régler le degré de mouture, extraire la machine d'après les figures 8.1 à 8.3. Ensuite, agir sur le bouton de réglage situé du côté droit, d'après la fig. 8.11.



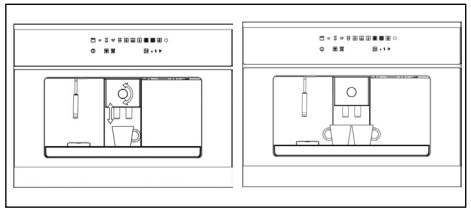
En tournant le bouton en sens horaire, on obtient une mouture fine et un café plus fort. En tournant le bouton en sens inverse horaire on obtient une mouture plus grossière et un café plus léger. Le niveau de mouture sélectionné peut être lu sur le couvercle du récipient.ù

Fonction lavage

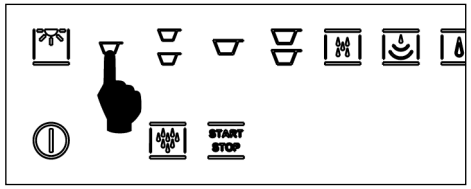
A la mise sous tension de la machine ou à la sortie de la modalité stand-by et après la phase de réchauffage, la fonction de lavage s'active. La touche lavage s'allume. En appuyant sur la touche lavage puis sur la touche START, on démarre un cycle de lavage de la machine.
Si l'on enfonce une touche de distribution de boisson, le voyant de la touche lavage s'éteint.

8. DISTRIBUTION DU CAFÉ

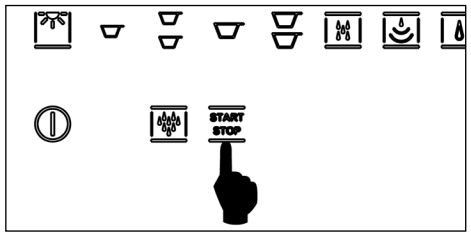
Positionner la tasse sous le distributeur, régler la hauteur du bec distributeur en agissant sur le bouton ; en le tournant, on soulève ou on abaisse les becs, d'après la figure 9.1.



On peut positionner simultanément deux tasses sous le distributeur quand on souhaite un café double.
La suite du paragraphe illustre la modalité de distribution d'un café, la procédure est la même pour le café, le café dilué et les deux cafés dilués.



Enfoncer la touche correspondant à la sélection souhaitée (fig. 7.1 café espresso).



Enfoncer la touche START/STOP dans un délai de 10 secondes à partir de la sélection et attendre la distribution.
Celle-ci se termine automatiquement une fois que la quantité de café correspondant à la boisson choisie est atteinte. Cette quantité est déjà sélectionnée sur la machine, mais on peut la modifier, voir paragraphe 13.
On peut terminer la distribution à tout moment en enfonçant la touche START/STOP.

ATTENZION : si la touche de démarrage n'est pas enfoncée dans un délai de 10 secondes, la fonction est désactivée. Pour distribuer, il faudra donc répéter la procédure.

CONSEILS UTILES POUR PRÉPARER UN EXCELLENT ESPRESSO

- Pour obtenir un excellent espresso, le temps de distribution doit être d'environ 15 - 25 secondes. Les

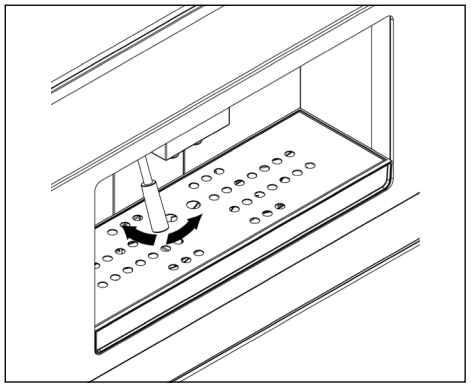
FR

facteurs qui influencent le temps de distribution sont le niveau de mouture du café et la quantité de café moulu. Si nécessaire, on peut modifier le niveau de mouture et le dosage du café moulu. (voir chapitre 8 - Comment se comporter lors de la première utilisation).
- Le café est un produit hygroscopique ; cela signifie que sa qualité et ses propriétés sont strictement liées au climat (humidité). Aussi, il faut moudre le café plus grossièrement en présence d'une forte humidité dans l'air ; en revanche, par temps sec, la mouture sera plus fine.

9. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

FR

Pour distribuer de l'eau chaude, positionner opportunément le bec eau/vapeur (voir figure 10.1).



- Positionner un récipient sous le bec eau/vapeur.
- Enfoncer la touche d'eau chaude.
- Enfoncer le bouton de mise en marche dans un délai de 10 secondes à partir de la sélection. L'eau continue à s'écouler tant que la touche reste enfoncée ; pour interrompre la distribution, relâcher la touche.

ATTENZION : si la touche de démarrage n'est pas enfoncée dans un délai de 10 secondes, la fonction se désactive. Pour distribuer, il faudra donc répéter la procédure.

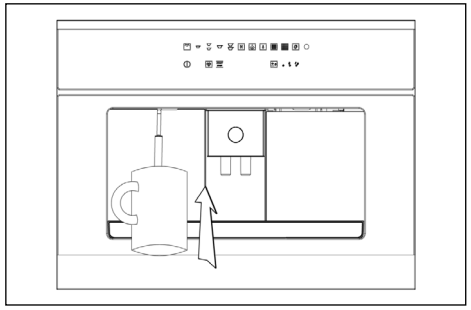
On conseille de ne pas distribuer d'eau chaude immédiatement après avoir effectué une distribution de vapeur.

10. DISTRIBUTION DE VAPEUR

Pour distribuer de la vapeur, enfoncer le bouton vapeur ; le voyant correspondant clignote pendant 15 secondes.

Dès que le voyant cesse de clignoter et reste allumé, la machine est prête à distribuer de la vapeur.

- Mettre le récipient contenant le liquide à chauffer sous le bec vapeur.
- Immerger complètement le bec dans le liquide à chauffer.
- Enfoncer la touche de démarrage dans un délai de 10 secondes après la sélection et attendre la sortie de la vapeur.



ATTENZION : si la touche de démarrage n'est pas enfoncée dans un délai de 10 secondes, la fonction est désactivée. Pour distribuer, il faudra donc répéter la procédure.

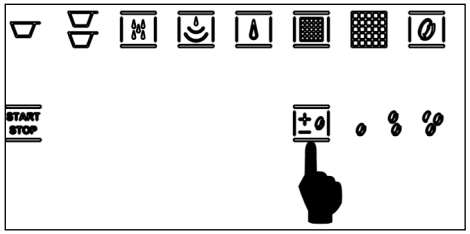
Le vapeur continue à s'échapper aussi longtemps que le bouton reste enfoncé.

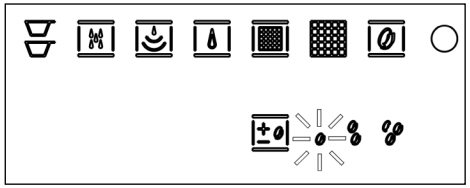
Si l'on souhaite préparer du lait pour un cappuccino, nous suggérons d'agiter un peu le récipient du lait pour améliorer le résultat.

11. PROGRAMMATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ MOULU

On peut choisir trois types de café :
- léger ;
- moyen ;
- fort.

Pour passer d'un type de café à un autre, il suffit d'enfoncer la touche d'après la figure 12.1 ; le voyant relatif au café choisi s'allume (café léger dans la fig. 12.2).





UNIQUEMENT POUR LES UTILISATEURS CHEVRONNES : PROGRAMMATION DU TEMPS DE MOUTURE

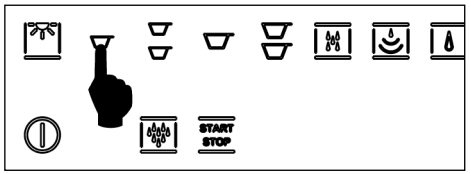
Le temps de mouture du café fort est programmable, le café moyen et léger sont donc calibrés.
Pour accéder à la programmation, quand la machine est en stand-by :
- enfoncer pendant 5 secondes la touche start/stop, les voyants sur la ligne supérieure de gauche à droite s'allument pour indiquer le temps de mouture ;
- pour augmenter le temps, enfoncer la touche de réglage du café, pour diminuer la touche start/stop.

Au terme de l'opération, il suffit d'enfoncer la touche on/off pour quitter la programmation et confirmer les modifications.

12. PROGRAMMATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ DANS LA TASSE

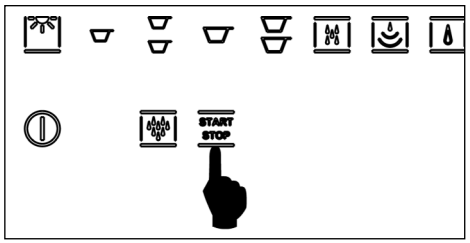
Une quantité est mémorisée pour chaque cycle, à l'exception de l'eau et de la vapeur.
La machine quitte l'usine déjà étalonnée pour distribuer une quantité de café dans la tasse idéale pour un espresso.
Durant la distribution de la boisson, on peut activer la procédure de fin de la distribution, d'abord du temps mémorisé, en enfonçant la touche START/STOP.
En outre, au terme de la distribution de la boisson, on peut obtenir une dose supérieure à celle mémorisée en enfonçant, dans un délai de 3 secondes à partir de la fin de la distribution, la touche START en continu. On active ainsi la distribution d'une boisson supplémentaire jusqu'au relâchement de la touche, jusqu'à un maximum de 20 secondes.
Pour programmer la quantité de café dans la tasse, la procédure est la suivante (elle est également valable pour les autres types de boisson) :

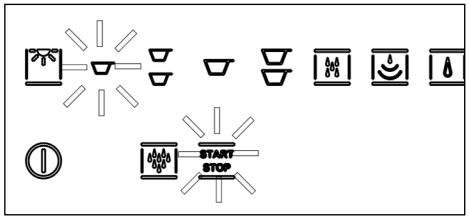
- Appuyer sur le bouton "café" pendant 5 secondes jusqu'à ce que le témoin lumineux clignote.



- Appuyer sur le bouton START/STOP pour commencer la distribution, pendant laquelle les deux témoins lumineux clignotent.

FR





- enfoncer à nouveau la touche START/STOP une fois que la quantité souhaitée est atteinte.

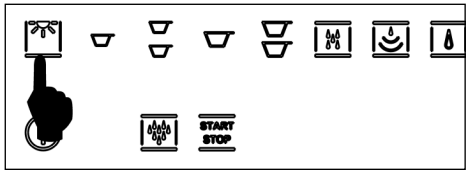
Rétablissement des valeurs nominales

La machine quitte l'usine étalonnée pour réaliser un café espresso à l'italienne ; en revanche, les valeurs pour le café dilué respectent les règles allemandes.
- Pour rétablir ces valeurs standard, mettre la machine en stand-by et enfoncer pendant 6 secondes la touche de réglage du café.
- Tous les voyants clignotent pendant 5 secondes, sauf le voyant on/off ; une fois ce temps écoulé, la carte a mémorisé les valeurs par défaut.
- Enfoncer la touche de mise sous tension, les sélections utilisent à présent les valeurs nominales.

Les valeurs standard concernent uniquement la quantité d'eau nécessaire pour une dose.

13. ÉCLAIRAGE DU COMPARTIMENT DE DISTRIBUTION

La machine est équipée de voyants pour l'éclairage du compartiment de distribution. Pour activer cette fonction, il suffit d'enfoncer la touche d'éclairage d'après la fig. 13.1.



La fonction d'éclairage ne peut être activée que si la machine est sous tension et non durant la modalité stand-by.

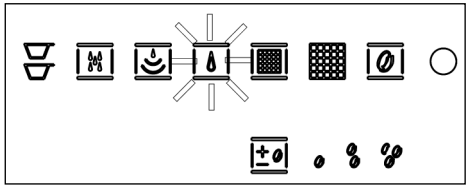
FR

RISK GROUP 2

PRUDENCE : ne pas fixer la lampe pendant le fonctionnement. Cela peut être dangereux pour les yeux

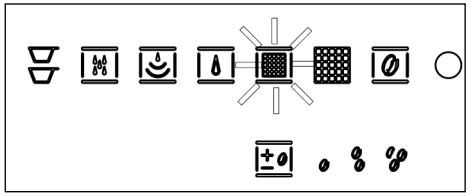
14. SIGNALISATION ET ALARMES

Signalement du manque d'eau



La machine est équipée d'un capteur de contrôle de la présence d'eau dans le réservoir. En l'absence d'eau, la machine signale cette situation à travers l'allumage du voyant correspondant et reste inactive jusqu'au remplissage du réservoir.

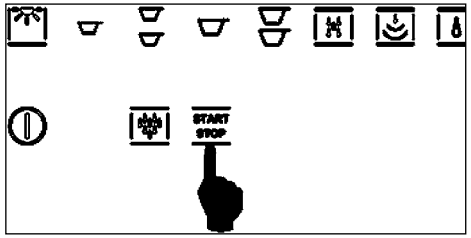
Signalement de remplacement du filtre



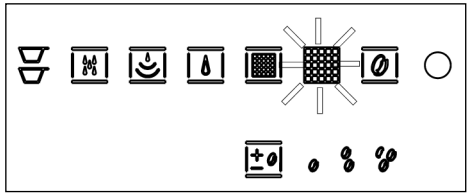
Une fois que la machine aura atteint la quantité de 80 litres d'eau distribuée, la diode correspondant au symbole du filtre se mettra à clignoter (pré-alarme), Fig. 14.2.
A 100 litres, la diode restera allumée en continu (alarme).

Il est recommandé de remplacer le filtre dans les 3 mois suivant l'allumage continu de la diode.

Pour couper l'alarme ou la pré-alarme, mettre la machine en pause et pousser sur la touche START/STOP pendant 5 secondes. La diode d'alarme s'éteindra et le décompte de la distribution d'eau sera remis à zéro.

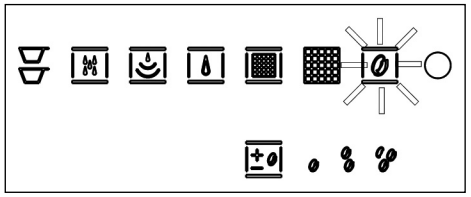


Signalement de la présence de marc de café



Après avoir distribué 10 cafés, la DEL rouge fixe du lavage s'allume tandis que la DEL rouge du tiroir du marc de café clignote. Cette condition persiste si l'on éteint puis rallume la machine. Pour pouvoir utiliser la machine, il est obligatoire d'effectuer le lavage du groupe du café, en appuyant sur la touche START/STOP, après avoir placé un récipient à eau sous les buses de distribution du café. Au terme du lavage, ouvrir le tiroir du marc, le vider, puis le refermer.
Durant le lavage, l'icône rouge START/STOP et s'éteint au terme du lavage.
Pour les opérations d'évacuation du bac pour l'élimination du marc de café, voir le chapitre 16. "NETTOYAGE"

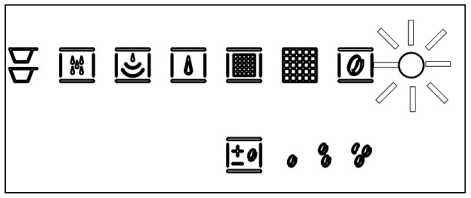
Signalement de défaut sonde café



La machine est munie d'une fonction qui signale tout défaut de la sonde du groupe café.
En cas de dysfonctionnement de la sonde café, le voyant correspondant clignote.
Essayer de metre la machine hors tension et la rallumer aussitôt.

ATTENTION : si l'alarme persiste, contacter le centre d'assistance.

Signalement d'alarme générique



Le voyant d'alarme générique s'allume (fig. 15.5) pour différentes raisons :

- Le groupe automatique de distribution du café est bloqué ;
- La manutention du groupe automatique de distribution du café a été effectuée de façon incorrecte ;
- Le capot de vidage du marc de café est ouvert ;
- Le compteur volumétrique ne détecte pas le passage de l'eau ;
- La sonde de température ne fonctionne pas correctement.

Si le voyant d'alarme générique s'allume :

- Vérifier que le capot de vidage du marc est fermé.
- Vérifier la présence du réservoir de l'eau.
- Mettre la machine hors tension puis sous tension ; si le problème persiste, contacter l'assistance.

15. RECETTES

Cappuccino à l'italienne

C'est un espresso normal avec du lait réchauffé à la vapeur qui adoucit le goût du café et crée une mousse consistante et agréable à la surface du café. Servez-le dans une grande tasse. Versez du lait froid dans un pot à bords hauts et utilisez le jet de vapeur s'il est disponible, ajoutez uniquement la mousse obtenue au café espresso, en inclinant et en faisant osciller le pot, ou en vous servant d'une cuiller. Vous pouvez également saupoudrer la mousse de cacao.

Cappuccino viennois

Cette variante nous vient d'une tradition autrichienne séculaire. On prépare un espresso dilué (30-35 secondes d'écoulement), on ajoute du lait chaud et de la crème chantilly sur le dessus ; servez-le dans une tasse dont la taille se situe entre celle de l'espresso et du cappuccino. Garnissez avec des éclats de chocolat.

Espresso froid frappé

Mousseux et très rafraîchissant, c'est un véritable plaisir en été. Préparez un espresso, ajoutez du sucre, versez immédiatement le mélange dans un shaker contenant des glaçons ; secouez pendant quelques secondes.
Servez dans des verres tumbler ou des flûtes.

FR

Irish coffee

Il s'agit d'une boisson énergétique et fortifiante. Dans un grand verre, Chauffez et mélangez huit doses de café chaud, une dose de whisky et du sucre de canne.
Versez de la chantilly fraîche en la faisant glisser sur la partie inférieure d'une cuiller : on crée ainsi une couche très blanche de chantilly au-dessus du café chaud.

Café mexicain

Intense et exotique.
Mélangez dans une tasse à café une dose de double-crème, une demi cuillérée de cannelle, une pincée de noix de muscade, du sucre, et fouettez.
Versez une cuillérée de sirop de chocolat dans une tasse de taille moyenne, un peu de cannelle, le café et mélangez.
Garnissez avec un petite cuillérée de chantilly aromatisée à la vanille.

Glace au cappuccino

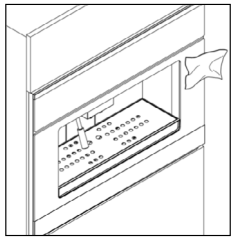
Dans une petite casserole, chauffez 2 tasses d'espresso, ¾ d'une tasse de crème à chantilly, ½ tasse de sucre ; portez à ébullition.
Quand le mélange est tiède, placez-le dans le réfrigérateur pendant 4-5 heures.
Servez dans des coupes en formant deux ou trois boules, garnissez avec des grains de café torréfié.
Avant de servir, placez au réfrigérateur pendant une demi-heure.

16. NETTOYAGE

ATTENZION : ne pas immerger la machine dans l'eau pour la nettoyer.

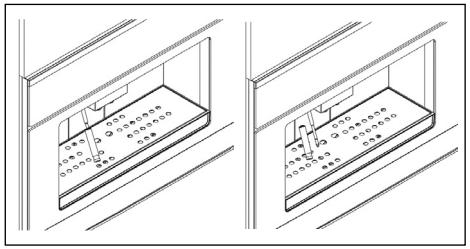
Parties externes

Nettoyer les parties externes de la machine avec un chiffon doux et sans utiliser de détergents agressifs. Ne pas nettoyer les parties en acier avec de la paille de fer ou une éponge abrasive. Bien sécher avec un chiffon doux.



FR

Bec de la vapeur

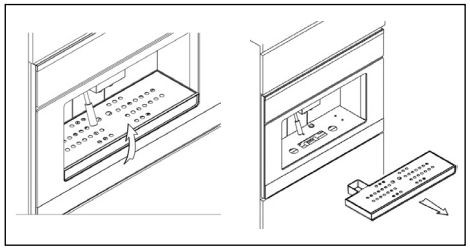


Ne pas oublier de nettoyer périodiquement le bec de la vapeur car il risque de se salir à l'intérieur lorsqu'on l'immerge dans le lait. Pour cela, il suffit de le démonter, d'après la figure, et de le laver avec son capuchon avec une éponge et de l'eau chaude.

ATTENZION : pour la nettoyage du bec, toujours mettre la machine hors tension et attendre au moins 20 minutes après l'utilisation pour qu'il refroidisse, évitant ainsi de se brûler.

BAC À GOUTTES

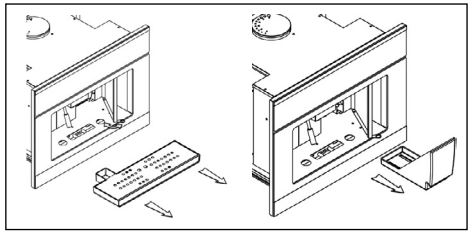
Extraire le bac à gouttes de la machine, d'après les figures suivantes.

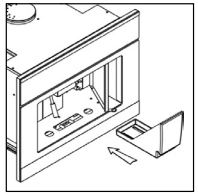


Vider périodiquement le bac pour éviter les fuites de liquide qui risqueraient de salir et d'endommager les meubles situés en dessous. Le bac et la grille métallique peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Vidage du marc de café

Pour ouvrir le capot du compartiment contenant le bac, extraire le bac à gouttes, d'après les figure 17.4, 17.5 et 17.6.





Extraire le bac, éliminer les résidus de café et le laver à l'eau chaude ou au lave-vaisselle.

Insérer le bac du marc de café dans son compartiment.

ATTENZION : éviter de vider le bac du marc lorsque la machine est sous tension pour éviter tout contact accidentel avec les parties chaudes.

Réservoir d'eau

- En cas de longues périodes d'inutilisation de l'appareil, il est recommandé de remplacer l'eau du réservoir.
- Nettoyer périodiquement le réservoir à eau pour éliminer les éventuelles incrustations de calcaire.
- Le réservoir peut être lavé au lave-vaisselle.
- Si l'on utilise le filtre décalcifiant Brita, on conseille de le remplacer tous les 2000 cafés espresso ou au moins tous les six mois.

17. DYSFONCTIONNEMENT

L'opérateur doit s'assurer qu'il n'est pas dû à :

- Une coupure de courant
- Un manque d'eau dans le réservoir
- Un manque de café dans le moulin
- Une fermeture erronée du capot d'accès au bac du marc à café.

Si le problème persiste, contacter le Centre d'Assistance pour un contrôle de la machine.

Caro Cliente,
sentitamente La ringraziamo e ci congratuliamo per la scelta da Lei fatta.
Questo nuovo prodotto, accuratamente progettato e costruito con materiali di primissima qualità, e stato accuratamente collaudato per poter soddisfare tutte le Sue esigenze di una perfetta cottura.
La preghiamo pertanto di leggere e rispettare le facili istruzioni che Le permetteranno di raggiungere eccellenti risultati sin dalla prima utilizzazione. Con questo moderno apparecchio Le formuliamo i nostri più vivi auguri.

IL COSTRUTTORE

NL Nederlands
EN English
I Italiano
FR Français
DE Deutsch

I

**QUESTO PRODOTTO È STATO CONCEPITO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO.
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE O DA USO IMPROPRIO, ERRONEO OD ASSURDO.
L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE USATO DA PERSONE (COMPRESI BAMBINI) CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI, O DA PERSONE CHE MANCANO DELL'ESPERIENZA E DELLE CONOSCENZE NECESSARIE SE NON SOTTO LA SUPERVISIONE O DIETRO ISTRUZIONI SULL'USO DELL'APPARECCHIO DA PARTE DI UNA PERSONA RESPONSABILE PER LA LORO SICUREZZA.
I BAMBINI DEVONO ESSERE CONTROLLATI PER ASSICURARSI CHE NON GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.**

INDICE

1. PER LA VOSTRA SICUREZZA
• Durante l'uso
• Per l'installazione e la manutenzione

2. CONSIGLI PER LA PORTEZIONE DELL'AMBIENTE
• Imballo
• Apparecchiature in disuso

3. INSTALLAZIONE
• L'incasso nei mobili componibili
• Componenti per l'installazione della macchina
• Installazione della macchina
• Collegamento elettrico

4. DESCRIZIONE DELLA MACCHINA DA CAFFÈ

5. CARATTERISTICHE TECNICHE
• Fusibili

6. DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI: TASTI A SFIORAMENTO

7. COME COMPORTARSI AL PRIMO UTILIZZO
• Riempire il serbatoio d'acqua
• Riempire il contenitore di caffè in chicchi
• Avviamento della macchina e modalità stand-by
• Regolazione del caffè macinato
• Funzione lavaggio

8. EROGAZIONE CAFFÈ

9. EROGAZIONE ACQUA CALDA

10. EROGAZIONE VAPORE

11. PROGRAMMAZIONE DELLA QUANTITÀ CAFFÈ MACINATO

12. PROGRAMMAZIONE DELLA QUANTITÀ ACQUA CAFFÈ
• Ripristino dei valori di fabbrica

13. ILLUMINAZIONE DEL VANO DI EROGAZIONE

14. SEGNALAZIONI E ALLARMI
• Segnalazione di mancanza acqua
• Segnalazione sostituzione filtro
• Segnalazione presenza fondi caffè
• Segnalazione guasto sonda caffè
• Segnalazione di allarme generico

15. RICETTE
• Cappuccino all'italiana
• Cappuccino viennese
• Espresso freddo shakerato
• Irish coffee
• Caffè messicano
• Gelato al cappuccino

16. PULIZIA E MANUTENZIONE
• Parti esterne
• Beccuccio vapore
• Bacinella raccogli gocce
• Scarico fondi caffè usato
• Serbatoio acqua

17. MANCATO FUNZIONAMENTO

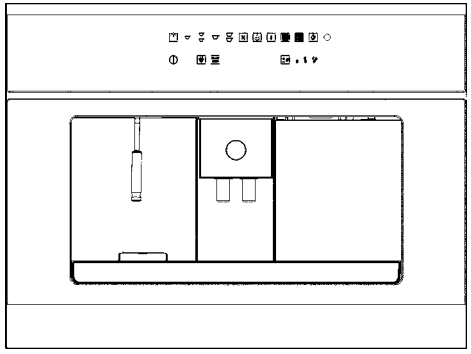
18. ASSISTENZA TECNICA, RICAMBI E GARANZIA

I

SIMBOLOGIA
Durante la lettura del manuale vi capiterà di incontrare i seguenti simboli:

ATTENZIONE: indicazioni importanti per la sicurezza e per il corretto utilizzo della macchina.

Informazioni utili per un utilizzo ottimale dell'apparecchiatura.



1. PER LA VOSTRA SICUREZZA

L'uso di questa apparecchiatura è semplice, tuttavia, è importante leggere per intero questo libretto, prima di installare e di usare l'apparecchiatura per la prima volta. In questo modo, potrete ottenere le migliori prestazioni, evitare comportamenti errati, usare l'apparecchiatura in assoluta sicurezza e rispettare l'ambiente.

Durante l'uso

- Questa apparecchiatura deve essere usata solo da persone adulte. Persone diversamente abili possono usare l'apparecchiatura solo se hanno potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchiatura.
- *Assicuratevi che i bambini non tocchino i comandi o non giochino con l'apparecchiatura.*
- *Questo apparecchio deve essere usato in ambiente domestico, ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.*
- Tenete sempre ben pulita l'apparecchiatura.
- *E' rischioso modificare o tentare di modificare le caratteristiche di questo prodotto.*
- Le parti esposte di quest'apparecchiatura si riscaldano durante il funzionamento e rimangono calde per un certo tempo anche dopo lo spegnimento. Tenete lontani i bambini fino a quando l'apparecchiatura non si è raffreddata.
- Durante l'uso non toccate le superfici calde, utilizzate manopole o manici.
- *Prima di qualsiasi intervento di manutenzione o di pulizia, verificare che l'apparecchiatura sia disinserita dalla rete elettrica.*
- In caso di guasti, non cercate mai di riparare l'apparecchiatura di persona. Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono causare danni e incidenti. Consultare il contenuto di questo libretto. Se non trovate le informazioni che vi interessano, *contattare il Centro di Assistenza più vicino*. L'assistenza a quest'apparecchiatura deve essere effettuata da un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato. Richiedete sempre l'impiego di ricambi originali.

Per l'installazione e la manutenzione

- Dopo aver tolto l'apparecchiatura dall'imballaggio, assicuratevi che il prodotto non risulti danneggiato e che il cavo d'alimentazione elettrica sia in perfette condizioni. In caso contrario, rivolgersi al rivenditore prima di mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Gli elementi che costituiscono l'imballo (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, perché potenziali fonti di pericolo.
- Prima dell'utilizzo verificare che i dati di tensione e di potenza riportati sulla targhetta caratteristica siano idonei alla linea dell'impianto alla quale verrà collegata. Verificare inoltre che l'edificio sia dotato di una efficiente linea di terra e di un idoneo interuttore magneto-termico.
- *Qualsiasi tipo di intervento deve essere eseguito da personale specializzato.*
- *La Casa Costruttrice declina ogni responsabilità nel caso in cui le norme non vengano rispettate.*

I

2. CONSIGLI PER LA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

Imballo

Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Vi preghiamo di dare il vostro contributo alla conservazione dell'ambiente, utilizzando gli appositi canali di raccolta differenziata.

Apparecchiature in disuso

- Gli apparecchi dismessi o non più utilizzabili non sono rifiuti senza valore. Attraverso lo smaltimento ecologico, diversi materiali impiegati nella produzione della vostra apparecchiatura possono essere recuperati.
- Informatevi sulle attuali possibilità di smaltimento presso il vostro rivenditore specializzato, oppure presso la vostra Amministrazione Comunale.
- Prima di rottamare l'apparecchiatura, tagliate il cavo d'alimentazione e rendetela inservibile.

E' molto importante che questo libretto d'istruzioni sia conservato assieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione. Se l'apparecchiatura dovesse essere venduta o trasferita a un'altra persona, assicuratevi che il libretto sia consegnato al nuovo utente, affinché possa essere messo al corrente del funzionamento della macchina e delle relative avvertenze.

Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

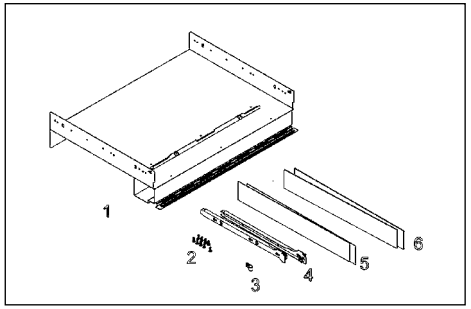
3. INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

L'incasso nei mobili componibili

Per il buon funzionamento dell'apparecchiatura inserita in un mobile componibile è necessario che quest'ultimo abbia le caratteristiche adatte.
In conformità alle norme di sicurezza, la protezione contro eventuali contatti con le parti elettriche e parti protette con solo isolamento funzionale deve essere assicurata mediante una corretta operazione d'incasso dell'apparecchiatura.
Tutte le parti che assicurano la protezione, anche un eventuale pannello di copertura (per esempio se l'apparecchiatura viene posizionata alla fine o all'inizio dei componibili), debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.
E' opportuno che l'apparecchiatura sia installata a una certa distanza da frigoriferi o congelatori, perché il calore emesso potrebbe pregiudicarne il funzionamento.

Componenti per l'installazione della macchina

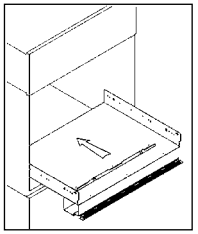
La macchina deve essere installata in vani alti 460 mm e larghi tra i 560 mm e i 568 mm. A corredo della macchina sono forniti i seguenti componenti per l'installazione.



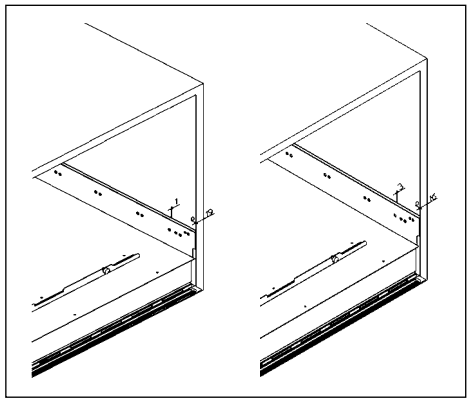
1. Supporto fisso della macchina
2. N°13 viti autofilettanti 3.9X19
3. N°1 fissa cavo
4. N°2 guide laterali
5. N°2 piastre laterali da 1mm
6. N°2 piastre laterali da 2mm

Installazione della macchina

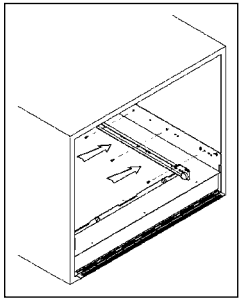
Posizionare la parte fissa in dotazione adagiandola sul piano del mobile.



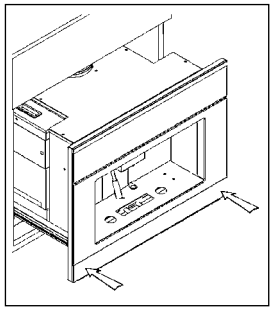
Inserire le piastre laterali necessarie a compensare gli eventuali spazi vuoti. La larghezza del vano che ospita la macchina è determinata dallo spessore dei fianchi del mobile. Per compensare le differenti misure ottenibili, in dotazione sono fornite 4 piastre, 2 dello spessore di 2 mm e 2 dello spessore di 1 mm. Il loro utilizzo è teso a compensare la larghezza interna del vano, per ottenere una misura di 562/560 mm.



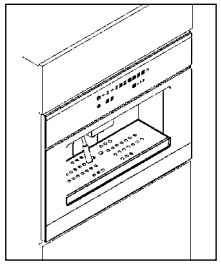
Passare poi al montaggio delle 2 guide utilizzando le rimanenti 8 viti autofilettanti.



Inserire la macchina accoppiando le guide con i supporti già montati nel vano.

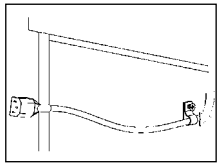


Far scorrere fino a fine corsa per far scattare i fermi di sicurezza.

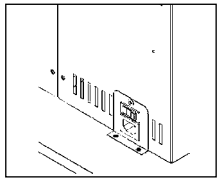


Collegamento elettrico

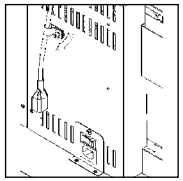
Fissare il cavo di alimentazione sul lato sinistro del vano utilizzando una delle viti autofilettanti per legno in dotazione e l'apposito fissa cavo come indicato in figura



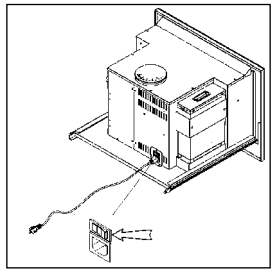
Allentare il fissa cavo montato sulla macchina.



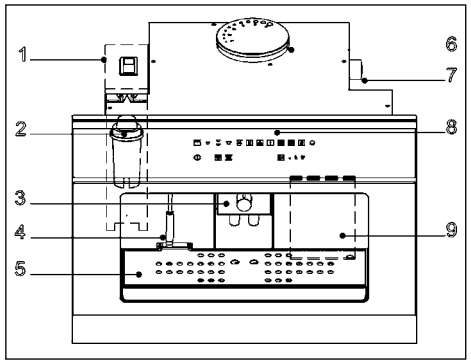
Serrare il cordone d'alimentazione sull'apparecchiatura, agendo come da figura.



Collegare il cavo d'alimentazione come da figura.



4. DESCRIZIONE DELLA MACCHINA DA CAFFE'



1. Serbatoio acqua
2. Filtro decalcificante
3. Erogatore
4. Beccuccio erogatore acqua/vapore
5. Bacinella raccogli gocce
6. Contenitore caffè
7. Manopola regolazione macinatura
8. Pannello comandi
9. Sportello/vaschetta per scarico fondi caffè

5. CARATTERISTICHE TECNICHE

Larghezza	594 mm
Profondità	475 mm
Altezza	445 mm
Capacità serbatoio	2,5 l
Peso netto	26 kg
Peso lordo	31 kg
Tensione alimentazione	230 V
Potenza nominale	2000W
Potenza assorbita dalle resistenze	1700 W
Potenza assorbita dalla pompa	50 W
Pressione d'esercizio	12 bar

6. DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI: TASTI A SFIORAMENTO

I

Pannello comandi

Descrizioni tasti e spie del pannello comandi.

	Tasto ON/OFF
START STOP	Tasto START / STOP
	Tasto CAFFÈ
	Tasto CAFFÈ LUNGO
	Tasto ACQUA
	Allarme MANCANZA ACQUA
	Allarme PRESENZA FONDI
	Allarme GENERICO
	Tasto LAVAGGIO
	Tasto LUCE

	Tasto DOPPIO CAFFÈ
	Tasto DOPPIO CAFFÈ LUNGO
	Tasto VAPORE
	Allarme SOSTITUZIONE FILTRO
	Allarme guasto sonda CAFFÈ
	Regolazione CAFFÈ
	CAFFÈ LEGGERO
	CAFFÈ MEDIO
	CAFFÈ FORTE

Particolarità esclusiva di questo modello è l'utilizzo della tecnologia dei comandi a sfioramento. Sarà sufficiente sfiorare l'area contrassegnata dal simbolo d'interesse perché l'apparecchiatura esegua la funzione corrispondente. Tuttavia noterete che è necessario esercitare una lieve pressione per azionare i comandi proprio come per un normale pulsante; questo per evitare azionamenti accidentali.

7. COME COMPORTARSI AL PRIMO UTILIZZO

Riempire il serbatoio d'acqua

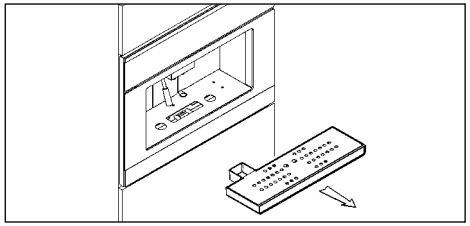


Fig. 7.1 Estrarre la bacinella raccogli gocce dalla sede

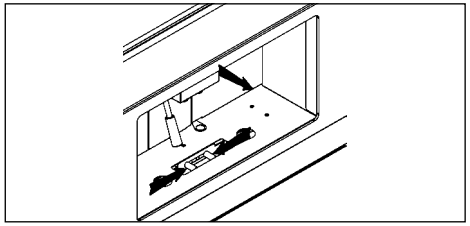


Fig. 7.2 Premere le levette di sblocco situate sotto la bacinella raccogli gocce e tirare la macchina verso di se agendo come in figura.

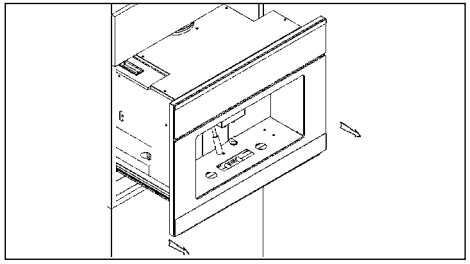


Fig. 7.3 Estrarre la macchina da caffè dal mobile facendola scorrere sulle apposite guide.

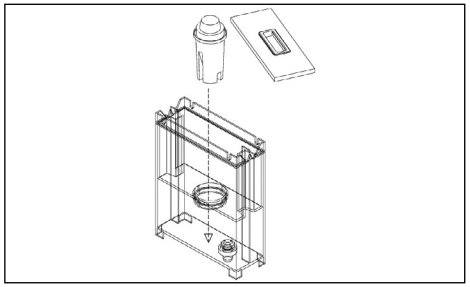


Fig.7.4 Inserire il filtro decalcificante nell'apposita sede.
Prima di riempire il serbatoio dell'acqua accertarsi che il filtro decalcificante sia stato immerso almeno 20 minuti in acqua fredda (seguire comunque le istruzioni riportate nella confezione del filtro). Dopo quest'operazione inserirlo nell'apposita sede all'interno del serbatoio fino a sentire "click", agendo come in figura.
In caso di mancato utilizzo per lunghi periodi di tempo, si consiglia di cambiare l'acqua del serbatoio.
Il filtro può essere acquistato presso i rivenditori di elettrodomestici, i nostri Centri Assistenza Tecnica o i Negozi di Ricambi Autorizzati.

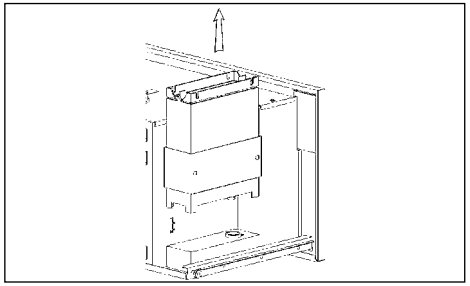
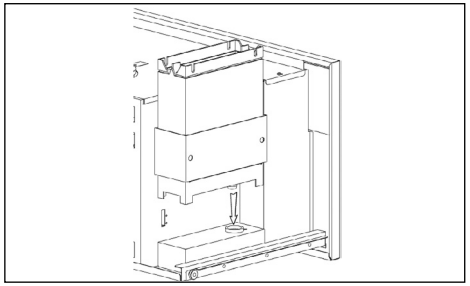


Fig. 7.5 Estrarre il serbatoio dell'acqua agendo come in figura e riempitelo con acqua potabile (circa 2,5 litri).



I

Fig. 7.6 Riposizionate il serbatoio nella sua sede avendo l'accortezza di far combaciare i due innesti posti sul fondo.

Riempire il contenitore di caffe' in chicchi

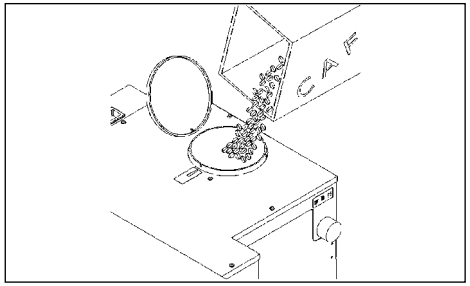


Fig. 7.7 Versare all'interno del contenitore caffè circa 200 gr. di caffè in chicchi.

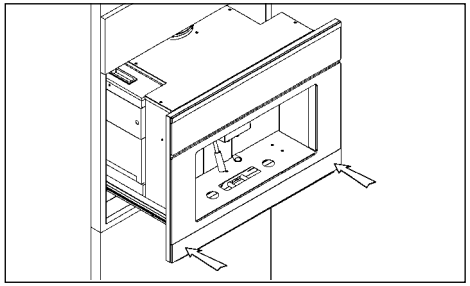


Fig. 7.8 Spingere la macchina all'interno del vano ed esercitare una lieve spinta fino a udire il "CLICK!" di avvenuto bloccaggio.

ATTENZIONE: prima di versare i chicchi nel macinino verificare che non siano presenti corpi estranei nel caffè.

Avviamento della macchina e modalità stand by

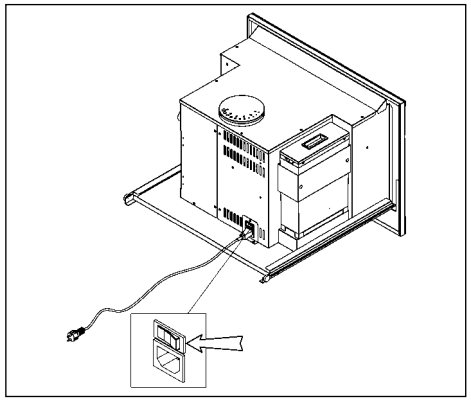


Fig. 7.9 Estrarre la macchina.
Portare l'interruttore generale,posizionato sul retro della macchina in posizione "1".
Dopo aver inserito la macchina nel mobile essa è pronta all'uso.

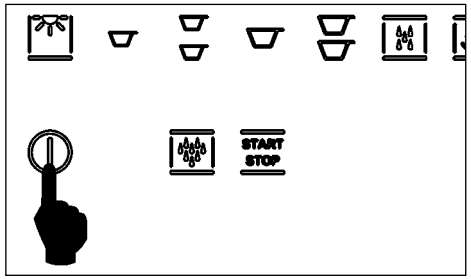


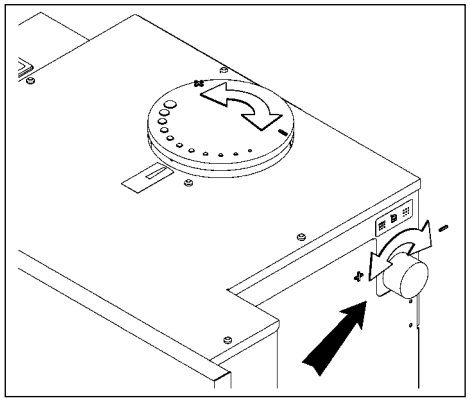
Fig. 7.10
Per uscire dalla modalitàStand-by si deve premere il tasto on/off come indicato in fig. 8.10, il led inizierà a lampeggiare fino al raggiungimento dello stato di macchina "pronta", a questo punto tutti i led, relativi ai vari servizi, si illuminano.

NOTA: dopo 45 minuti in cui non si usa la macchina, questa entra in modalità Stand-by.

Regolazione del caffe' macinato

ATTENZIONE: La macchina esce dalla fabbrica già tarata con un livello di macinatura del caffè in chicchi opportuno.

Tale livello influisce molto sulla riuscita di un buon caffè. Una macinatura troppo "grossa" porta ad un caffè che scende molto velocemente e privo di crema e corpo. Al contrario una macinatura troppo fine porta ad un caffè che scende a "gocce" dal gusto molto intenso e con un aroma di "bruciato". Si ricorda che il tempo necessario per ottenere un espresso varia tra i 20 e i 30 secondi.
Per regolare il grado di macinatura si deve estrarre la macchina come indicato nelle figure da 8.1 a 8.3. Agite poi sulla manopola di regolazione posta sul fianco destro come indicato in fig. 8.11.



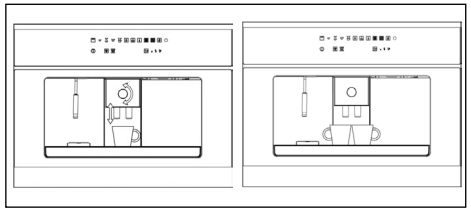
Ruotando la manopola in senso orario si ottiene una macinatura fine e un caffè più forte. Ruotando la manopola in senso antiorario si ottiene una macinatura più grossa e un caffè più leggero. Il livello di macinatura impostato può essere letto sul coperchio del contenitore.

Funzione lavaggio

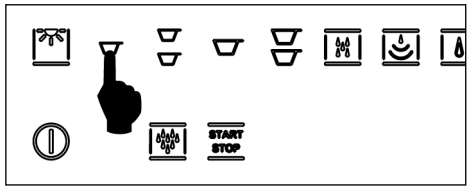
All'accensione della macchina o all'uscita della modalità stand-by e dopo la fase di riscaldameno si abilita la funzione lavaggio. Il tasto lavaggio si illumina. Premendo il tasto lavaggio e poi il tasto START verrà eseguito un ciclo di lavaggio della macchina.
Se viene premuto un tasto di erogazione bevanda il led del tasto lavaggio si spegne.

8. EROGAZIONE CAFFÈ

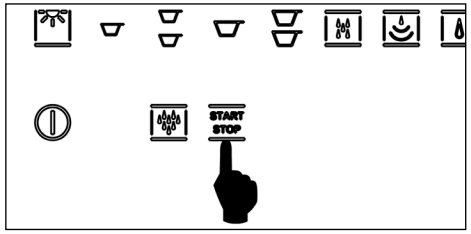
Posizionare la tazza sotto l'erogatore, regolare l'altezza del beccuccio erogatore agendo sulla manopola, ruotandola si alzano o si abbassano i beccucci, come indicato in figura 9.1.



Si possono posizionare due tazzine contemporaneamente sotto l'erogatore quando si vuole un doppio caffè.
Nel prosieguo del paragrafo è illustrata la modalità di erogazione di un caffè, la procedura è analoga per il doppio caffè, il caffè lungo e i due caffè lunghi.



Premere il tasto corrispondente alla selezione desiderata (in fig. 7.1 caffè espresso).



Premere il tasto START/STOP entro 10 secondi dalla selezione e attendere l'erogazione.
Quest'ultima termina automaticamente una volta raggunta la quantità di caffè corrispondente alla bevanda prescelta. Tale quantità è già impostata nella macchina, ma può essere cambiata, si veda paragrafo 13.
Si può terminare l'erogazione in qualsiasi momento premendo il tasto START/STOP.

ATTENZIONE: se il tasto di avvio non viene premuto entro 10 secondi la funzione si disabilita. Per erogare quindi sarà necessario ripetere la procedura.

CONSIGLI UTILI PER PREPARARE UN OTTIMO ESPRESSO

- Per ottenere un eccellente espresso il tempo d'erogazione deve essere di circa 15 - 25 secondi.

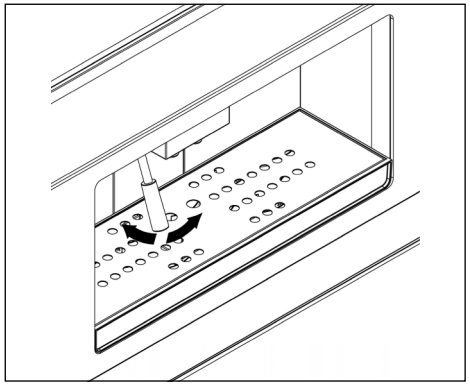
I fattori che influiscono sul tempo d'erogazione sono il livello di macinatura del caffè, la quantità di caffè macinato. Se necessario è possibile modificare il livello di macinatura e la dose di caffè macinato. (vedi capitolo 8-Come comportarsi al primo utilizzo).

- Il caffè è un elemento igroscopico, in altre parole la sua qualità e le sue proprietà sono strettamente legate al clima (umidità). Ricordarsi quindi di macinare il caffè più grosso quando c'è una notevole umidità nell'aria, al contrario con un ambiente più secco bisogna stringere maggiormente la macinatura.

I

9. EROGAZIONE ACQUA CALDA

Per erogare acqua calda posizionare opportunamente il beccuccio acqua/vapore, si veda figura 10.1



- Posizionare un recipiente sotto il beccuccio acqua/vapore.
- Premere il tasto acqua calda.
- Premere il pulsante di avvio entro 10 secondi dalla selezione. l'acqua continua a uscire fino a quando si tiene il tasto premuto, per interrompere l'erogazione rilasciare il tasto.

ATTENZIONE: se il tasto di avvio non viene premuto entro 10 secondi la funzione si disabilita. Per erogare quindi sarà necessario ripetere la procedura.

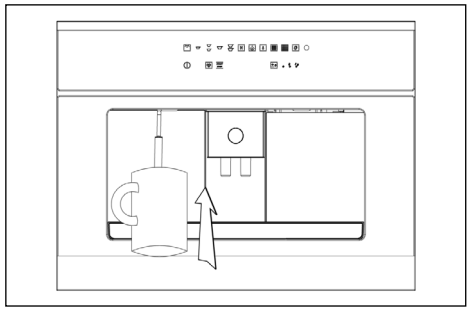
Si consiglia di non erogare acqua calda subito dopo aver effettuato un'erogazione di vapore.

10. EROGAZIONE VAPORE

Per erogare il vapore premere il pulsante vapore, la spia corrispondente lampeggerà per 15 secondi

Non appena la spia smette di lampeggiare e rimane accesa, la macchina è pronta a erogare il vapore.

- Mettere il contenitore con il liquido da scaldare sotto il beccuccio vapore.
- Inserire completamente il beccuccio dentro il liquido da scaldare.
- Premere il tasto di avvio entro 10 secondi dalla selezione e attendere l'uscita del vapore.



ATTENZIONE: se il tasto di avvio non viene premuto entro 10 secondi la funzione si disabilita. Per erogare quindi sarà necessario ripetere la procedura.

Il vapore continuerà a fuoriuscire fino a quando non si rilascerà il tasto di avvio.

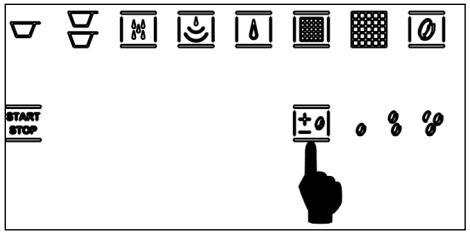
Se si intende preparare il latte per il cappuccino, suggeriamo di agitare un po' il contenitore del latte per migliorare il risultato.

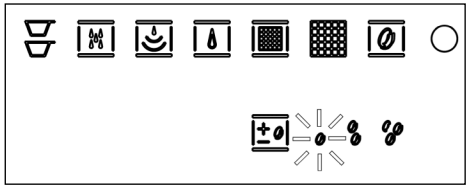
11. PROGRAMMAZIONE DELLA QUANTITÀ DI CAFFÈ MACINATO

È possibile scegliere fra tre tipologie di caffè:

- leggero;
- medio;
- forte.

Per passare da una tipologia di caffè all'altra è sufficiente premere il tasto come in figura 12.1, si illuminerà il led relativo al caffè prescelto (in fig. 12.2 caffè leggero).





SOLO PER UTENTI ESPERTI:
PROGRAMMAZIONE DEL TEMPO DI MACINATURE

Il tempo di macinatura del caffè forte è programmabile, il caffè medio e leggero sono calibrati di conseguenza.
Per entrare in programmazione, quando la macchina è in stand-by:

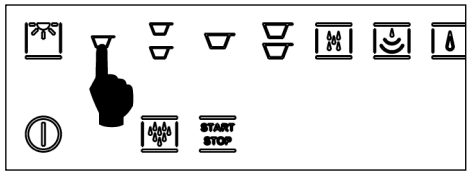
- premere per 5 secondi il tasto start/stop, si illuminano i led sulla riga superiore da sinistra a destra a indicare il tempo di macinatura;
- per aumentare il tempo premere il tasto regolazione caffè, per diminuire il tasto start/stop.

Al termine dell'operazione è sufficiente premere il tasto on/off per uscire e confermare i cambiamenti.

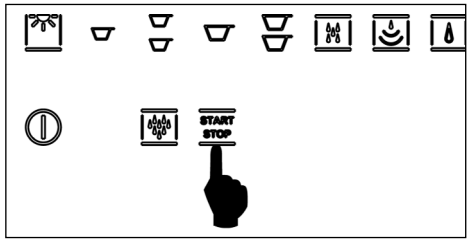
12. PROGRAMMAZIONE DELLA QUANTITÀ DI CAFFÈ IN TAZZA

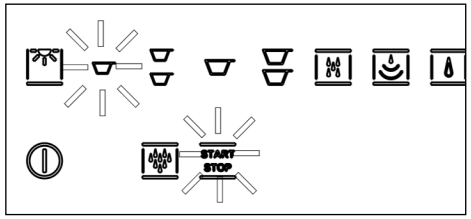
Tutti i cicli hanno una quantità memorizzata, esclusi acqua e vapore.
La macchina esce dalla fabbrica già tarata per erogare una quantità di caffè in tazza ideale per un espresso.
Durante l'erogazione della bevanda è possibile procedere alla fine dell'erogazione, prima del tempo memorizzato, premendo il tasto START/STOP.
Inoltre al termine dell'erogazione della bevanda è possibile ottenere una dose superiore a quella memorizzata premendo entro 3 secondi dalla fine il tasto START in modo continuo. In questo modo si attiva l'erogazione di ulteriore bevanda fino al rilascio del tasto, fino a un massimo di 20 secondi.
Per programmare la quantità di caffè in tazza la procedura è la seguente, vale anche per le altre tipologie di bevanda:

- premere il tasto caffè per 5 secondi finché il led non lampeggia.



- premere il tasto START/STOP per avviare l'erogazione, i due led lampeggiano per la durata della stessa.





- premere nuovamente il tasto START/STOP una volta raggiunta la quantità desiderata.

Ripristino dei valori di fabbrica

La macchina esce dalla fabbrica con una taratura per il caffè espresso all'italiana, invece i valori per il caffè lungo rispettano i canoni tedeschi.

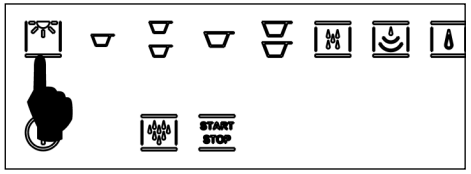
- In caso si dovessero ripristinare questi valori standard bisogna mettere la macchina in stand-by e premere per 6 secondi il tasto regolazione caffè.
- Si vedranno lampeggiare per 5 secondi tutti i led tranne quello on/off, trascorso questo tempo la scheda ha memorizzato i valori di default.
- Premere il tasto di accensione, le selezioni utilizzeranno ora i valori di fabbrica.

I valori standard sono relativi solo alla quantità d'acqua necessaria per ogni singola dose.

I

13. ILLUMINAZIONE DEL VANO DI EROGAZIONE

La macchina è dotata di led per l'illuminazione del vano di erogazione. Per attivare tale funzione è sufficiente premere il tasto luce come indicato in fig. 13.1.



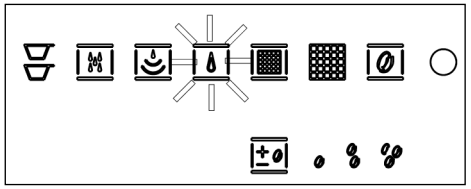
La funzione luce è attivabile solo a macchina accesa e non durante la modalità stand-by.

RISK GROUP 2

PRUDENZA: non fissare la lampada in funzione. Può essere dannoso per gli occhi.

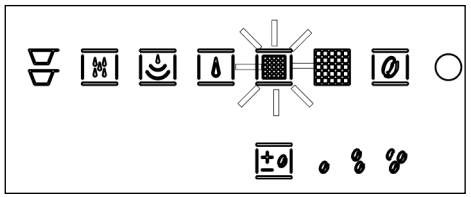
14. SEGNALAZIONE E ALLARMI

Segnalazione di mancanza acqua



La macchina è dotata di un sensore che accerta la presenza di acqua nel serbatoio. In caso di mancanza d'acqua, la macchina lo segnalerà accendendo l'apposita spia e rimanendo inoperativa fino a che non si riempirà il serbatoio.

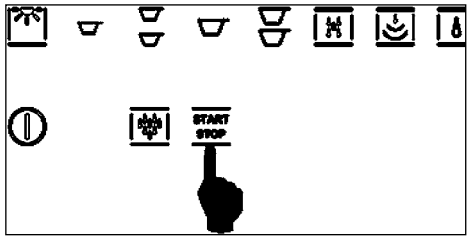
Segnalazione sostituzione filtro



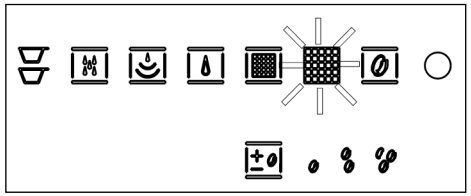
Dopo che la macchina ha erogato una quantità di acqua pari a 80 litri , il led relativo al simbolo filtro inizia a lampeggiare (pre-allarme), Fig. 14.2.
Raggiunta la quantità di acqua pari a 100 litri, il led rimarrà acceso in modo continuo (allarme).

Si raccomanda di sostituire il filtro entro 3 mesi dal momento in cui il led resta acceso in modo continuo.

Per spegnere l'allarme o il pre-allarme mettere la macchina in stand-by e premere il tasto START/STOP per 5 secondi. Il led di allarme si spegnerà e il conteggio dell'acqua erogata verrà resettato.

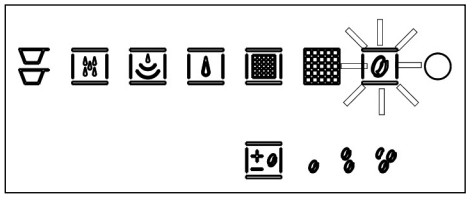


Segnalazione lavaggio obbligatorio e presenza fondi caffè



Dopo aver erogato 10 caffè, il led lavaggio si accende con luce rossa fissa mentre il led cassetto fondi lampeggia con luce rossa. Questa condizione permane anche spegnendo e riaccendendo la macchina. Per poter riutilizzare la macchina é obbligatorio effettuare il lavaggio del gruppo caffè, premendo il tasto START/STOP, con un contenitore per l'acqua sotto gli ugelli di erogazione del caffè. Al termine del lavaggio, aprire il cassetto fondi, svuotarlo, quindi richiuderlo. Durante il lavaggio l'icona START/STOP lampeggia con luce rossa per poi spegnersi al termine del lavaggio.
Per le operazioni di scarico vaschetta fondi di caffè "usato" vedi capitolo 16. "PULIZIA"

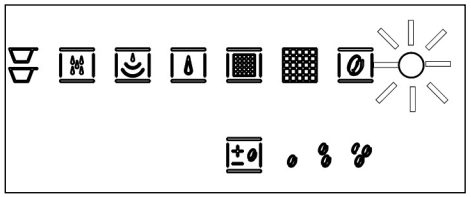
Segnalazione guasto sonda caffè



La macchina è dotata di una funzione che segnala il guasto della sonda del gruppo caffè.
Quando c'è il cattivo funzionamento della sonda caffè, lampeggerà il led relativo.
Prova a spegnere e riaccendere la macchina.

ATTENZIONE: se l'allarme persiste conttatare il centro assistenza.

Segnalazione di allarme generico



La spia allarme generico si illumina (fig, 15.5) per vari motivi possibili:

- Il gruppo automatico di erogazione del caffè è bloccato;
- La movimentazione del gruppo automatico di erogazione del caffè non è avventa in modo corretto;
- La portina per la rimozione dei fondi di caffè è aperta;
- Il contatore volumetrico non rileva il passaggio dell'acqua;
- La sonda di temperatura non funziona correttamente.

Nel caso in cui si accenda la spia di allarme generico:

- Verificare che la porta per lo scarico dei fondi sia chiusa.
- Verificare la presenza del serbatoio dell'acqua.

Spegnere la macchina e riaccenderla, se il problema persiste contattattare l'assistenza.

15. RICETTE

Cappuccino all'italiana

E' un espresso normale con aggiunta di latte riscaldato a vapore, che ammorbidisce il gusto del caffè e crea una consistente e gradevole schiuma in superficie. Va servito in tazza grande. Mettete del latte freddo in un bricco alto e utilizzate il getto del vapore se disponibile, aggiungete la sola schiuma al caffè espresso, inclinando e facendo oscillare il bricco, oppure aiutandovi con un cucchiaio. Potete anche aggiungere una spolverata di cacao sulla schiuma.

Cappuccino viennese

La secolare tradizione austriaca ha prodotto questa variante. Si prepara un espresso lungo (30-35 secondi d'estrazione), si aggiunge latte caldo e sopra panna montata, si serve in una tazza di grandezza intermedia tra quella dell'espresso e del cappuccino.
Si guarnisce con scaglie di cioccolato.

Espresso freddo shakerato

Spumoso e molto rinfrescante, è un vero piacere nelle giornate più calde.
Si prepara un espresso, si zucchera, lo si versa subito in uno shaker con del ghiaccio a grossi cubetti, si shakera per alcuni secondi.
Va servito in bicchieri tumbler o in flùte.

Irish coffee

Energetico e corroborante. In un bicchiere alto riscaldato si mescolano otto parti di caffè caldo, una di whisky e zucchero di canna.
Si versa della panna appena montata facendola scivolare sulla parte inferiore di un cucchiaio: si crea così un candido strato di panna fresca sopra il caffè caldo.

Caffe' messicano

Intenso ed esotico. Mescolate in una tazzina una dose di doppia panna, mezzo cucchiaino di cannella, una punta di noce moscata, zucchero e montate.
Versate un cucchiaino di sciroppo di cioccolato in una tazza media, un altro po' di cannella, il caffè e mescolate bene.
Guarnite con un cucchiaino di panna aromatizzata alla vaniglia.

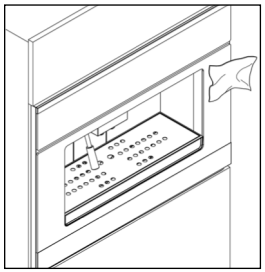
Gelato al cappuccino

In un pentolino riscaldare 2 tazze d'espresso, ¾ di tazza di panna da montare, ½ tazza di zucchero; portare a ebollizione.
Quando il composto è tiepido riporlo nel frigorifero per 4-5 ore.
Servire in ciotole formando due o tre palline, guarnire con chicchi di caffè tostato.
Prima di servire passare in frigo per ½ ora.

16. PULIZIA

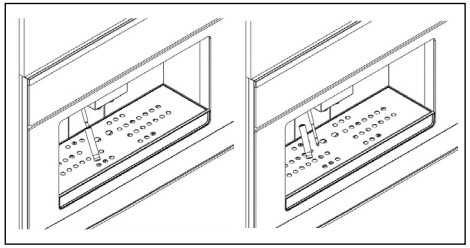
ATTENZIONE: non imergere in acqua la macchina per la pulizia.

Parti esterne



Le parti esterne della macchina devono essere pulite con un panno morbido e senza utilizzare detergenti aggressivi. Non pulire le parti d'acciaio con pagliette e spugne abrasive. Asciugare bene con un panno morbido.

Beccuccio vapore

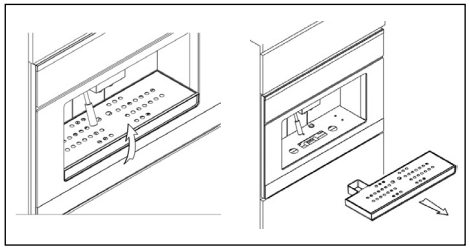


Ricordarsi inoltre di pulire periodicamente il beccuccio vapore, che potrebbe sporcarsi internamente montando il latte per il cappuccino. Per fare ciò basterà smontarlo come da figure e lavarlo insieme al suo cappuccio con una spugnetta e dell'acqua calda.

ATTENZIONE: per la pulizia del beccuccio spegnere sempre la macchina e ricordarsi di aspettare almeno 20 minuti dal suo utilizzo per farlo raffreddare, evitando così possibili scottature.

Bacinella raccogli gocce

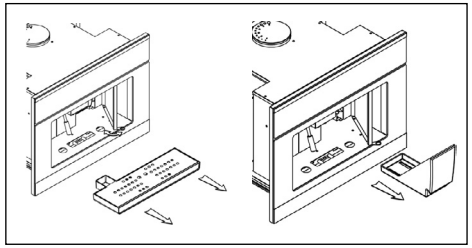
Estrarre la bacinella raccogli gocce dalla macchina. come mostrato nelle figure seguenti.

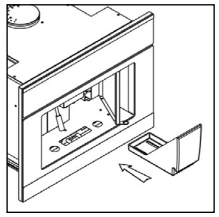


Accertarsi di svuotare periodicamente la bacinella per evitare fuoriuscite di liquidi che potrebbero sporcare e rovinare i mobili sottostanti. La bacinella e la relativa griglia metallica possono essere lavate in lavastoviglie.

Scarico fondi caffè usato

Per aprire lo sportellino del vano o dov' è riposta la bacinella è necessario togliere la vaschetta raccogli gocce, come descritto nelle figure 17.4, 17.5 e 17.6.





Estrarre la bacinella, vuotarla dai residui di caffè e lavarla con acqua calda,o in lavastoviglie.

Inserire la bacinella raccogli fondi caffè "usato" nel suo vano.

ATTENZIONE: evitare di svuotare la bacinella raccogli fondi a macchina accesa onde evitare accidentale contatto con parti calde.

Serbatoio acqua

- In caso di mancato utilizzo per lunghi periodi di tempo, si consiglia di cambiare l'acqua del serbatoio
- Pulire periodicamente il serbatoio acqua da eventuali incrostazioni di calcare.
- Il serbatoio può essere lavato in lavastoviglie.
- Qualora si utilizzi il filtro decalcificante Brita si consiglia la sostituzione del filtro ogni 2000 caffè espressi o almeno ogni sei mesi.

17. MANCATO FUNZIONAMENTO

L'operatore dovrà accertarsi che non sia dovuto a:
- Mancanza di energia elettrica
- Mancanza d'acqua nel serbatoio
- Mancanza di caffè nel macinino
- Chiusura errata della porta per l'accesso alla bacinella scarico fondi.

Per altre cause è opportuno far controllare la macchina da un centro di assistenza.

Sehr verehrte Kundin, sehr verehrter Kunde,
wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl.
Dieses neue, sorgfältig konzipierte und aus erstklassigen Materialien hergestellte Produkt wurde akkurat kontrolliert, um allen Ihren Bedürfnissen für das perfekte Kochen zu entsprechen.
Wir bitten Sie deshalb, diese leichten Anleitungen zu lesen und einzuhalten, mit denen Sie schon ab dem ersten Gebrauch herausragende Resultate erzielen werden. Mit diesem modernen Gerät möchten wir Ihnen unsere besten Glückwünsche aussprechen.

DER HERSTELLER

NL Nederlands

EN English

I Italiano

FR Français

DE Deutsch

DIESES PRODUKT WURDE FÜR DEN HEIMISCHEN GEBRAUCH KONZIPIERT.
DER HERSTELLER HAFTET NICHT FPR SACH- ODER PERSONENSCHÄDEN, DIE AUS EINER FALSCHEN INSTALLATION ODER DER UNSACHGEMÄSSEN, FALSCHEN ODER ABSURDEN VERWENDUNG DES GERÄTS ENTSTEHEN.
DAS GERÄT DARF NICHT VON PERSONEN (EINSCHLIESSLICH KINDERN) MIT EINGESCHRÄNKTEN KÖRPERLICHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN ODER EINSCHRÄNKUNG DER SINNE VERWENDET WERDEN ODER VON PERSONEN, DIE NICHT ÜBER DIE NOTWENDIGE ERFAHRUNG ODER KENNTNIS VERFÜGEN, WENN DIESE NICHT VON EINER FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICHEN PERSON BEAUFSICHTIGT WERDEN.
KINDER MÜSSEN KONTROLLIERT WERDEN UM SICHERZUSTELLEN, DASS SIE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN.

INHALTSVERZEICHNIS

1. FÜR IHRE SICHERHEIT
• Während der Benutzung
• Installation und Wartung

2. EMPFEHLUNGEN FÜR DEN UMWELTSCHUTZ
• Verpackung
• Altgeräte

3. INSTALLATION
• Einbau in Einbaumöbel
• Komponenten für den Einbau der Maschine
• Einbau der Maschine
• Elektrischer Anschluss

4. BESCHREIBUNG DER ESPRESSOMASCHINE

5. TECHNISCHE MERKMALE
• Sicherungen

6. BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES: BERÜHRUNGSTASTEN

7. VERHALTEN BEI DER ERSTEN ANWENDUNG
• Füllen des Wasserbehälters
• Füllen des Kaffeebohnenbehälters
• Inbetriebnahme der Maschine und Standby-Modus
• Einstellung der Mahlstärke
• Reinigungsfunktion

8. KAFFEEZUBEREITUNG

9. WARMWASSERZUBEREITUNG
10. DAMPFABGABE

11. PROGRAMMIERUNG DER GEMAHLENEN KAFFEEMENGE

12. PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEWASSERMENGE
• Rückstellung der Werkseinstellungen

13. BELEUCHTUNG DES AUSFLUSSFACHS

14. HINWEISE UND ALARMMELDUNGEN
• Alarm keine Wasser
• Alarm Filter auswechseln
• Alarm Kaffeesatz
• Anzeige Defekt Kaffeesonde
• Allgemeine Alarmmeldung

15. REZEPTE
• Italienischer Cappuccino
• Wiener Cappuccino
• Geeister Espresso
• Irish coffee
• Mexikanischer Kaffee
• Cappuccino-Eis

16. REINIGUNG UND WARTUNG
• Außenteile
• Dampflanze
• Abtropfblech und -behälter
• Kaffeesatzentleerung
• Wasserbehälter

17. BETRIEBSSTÖRUNG

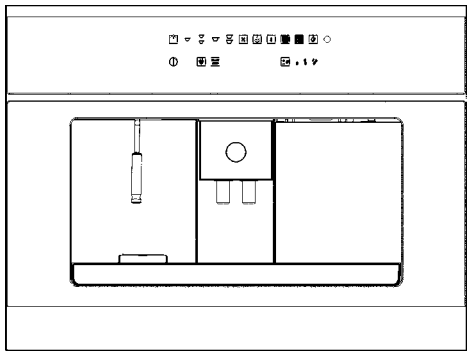
18. KUNDENDIENST, ERSATZTEILE UND GARANTIE

DE

SYMBOLE
In der Betriebanleitung wurden folgende Symbole verwendet:

ACHTUNG: Wichtige Hinweise für die Sicherheit und korrekte Verwendung der Maschine

Nützliche Informationen für die bestmögliche Nutzung des Geräts



1. FÜR IHRE SICHERHEIT

Das Gerät ist einfach zu bedienen. Sie sollten dennoch die ganze Betriebsanleitung vor der Installation und ersten Anwendung des Geräts durchlesen. Auf diese Weise können Sie die besten Leistungen erzielen, falsche Verhaltensweisen vermeiden und das Gerät absolut sicher und umweltbewusst verwenden.

Während Der Benutzung

- Dieses Gerät darf nur von Erwachsenen bedient werden. Andersbegabte sollten die Maschine *nur* benutzen, *wenn* sie von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person überwacht und über den Gebrauch des Geräts angewiesen werden.
- *Kinder dürfen niemals die Bedientasten berühren oder mit der Kaffeemaschine spielen.*
- *Diese Maschine ist für den Hausgebrauch bestimmt. Eine andersartige Verwendung versteht sich als unsachgemäß und daher gefährlich.*
- Die Maschine immer sauber halten.
- *Eine Änderung bzw. ein Änderungsversuch an den Merkmalen dieser Maschine kann gefährlich sein.*
- Die Außenteile der Maschine erwärmen sich während des Betriebs und bleiben auch nach der Abschaltung für eine gewisse Zeit heiß. Kindern fern von der Maschine halten, solange sie nicht abgekühlt ist.
- Während des Betriebs niemals die heißen Oberflächen, sondern nur die Drehknöpfe oder Griffe berühren.
- *Vor irgendwelchen Wartungs- oder Reinigungseingriffen überprüfen, ob die Maschine vom Stromnetz abgetrennt wurde.*
- Bei Störungen *niemals versuchen, die Maschine selbst zu reparieren.* Nicht fachgemäße Reparaturen können zu Schäden und Unfällen führen. Den Inhalt dieser Bedienungsanleitung durchlesen. Für nicht enthaltene Angaben *wenden Sie sich bitte an das nächste Kundendienstzentrum.* Eingriff an dieser Maschine dürfen nur von einem befugten Kundendienstzentrum ausgeführt werden. Fordern Sie immer den Einsatz von Originalersatzteilen.

Installation und wartung

- Überprüfen Sie nach der Entnahme der Maschine aus der Verpackung, dass es nicht beschädigt und das Speisekabel unversehrt ist. Wenden Sie sich anderenfalls vor der Inbetriebnahme des Geräts an Ihren Händler.
- Verpackungsteile (Plastiksäckchen, Polystyrol usw.) dürfen niemals in Reichweite von Kindern gelassen werden, da sie große Gefahrenquellen darstellen.
- Prüfen Sie vor der Benutzung, ob sich die angegebenen Spannungs- und Leistungsdaten auf dem Typenschild der Leitung entsprechen, an denen die Anlage angeschlossen wird. Kontrollieren Sie ferner, ob das Gebäude eine effiziente Erdleitung und einen angemessenen magnetothermischen Schalter besitzt.
- *Alle Eingriffe müssen von Fachpersonal ausgeführt werden.*
- *Die Herstellerfirma lehnt bei Nichtbeachtung der Richtlinien jede Verantwortung ab.*

2. EMPFEHLUNGEN FÜR DEN UMWELTSCHUTZ

Verpackung

Alle verwendeten Materialien sind umweltfreundlich und wiederverwertbar. Bitte leisten Sie einen Beitrag für den Umweltschutz und entsorgen Sie die Verpackung in der getrennten Müllsammlung.

Altgeräte

- Zerlegte oder nicht mehr verwendbare Geräte sind keine wertlosen Abfälle. Durch eine umweltbewusste Entsorgung können verschiedene Materialien, die zur Herstellung Ihrer Espressomaschine verwendet wurden, rückgewonnen werden.
- Informieren Sie sich über die aktuellen Entsorgungsmöglichkeiten bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.
- *Schneiden Sie vor der Verschrottung des Geräts das Speisekabel durch und machen Sie es unbrauchbar.*

Es ist sehr wichtig, dass diese Bedienungsanweisung für späteres Nachschlagen mit der Maschine aufbewahrt wird. Bei Veräußerung oder Weitergabe der Maschine an eine andere Person, muss dem neuen Benutzer auch die Betriebsanleitung übergeben werden, damit er die Hinweise über die Betriebsweise der Maschine und die betreffenden Vorsichtsmaßnahmen nachlesen kann.

Das Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung weißt darauf hin, dass das Produkt kein normaler Haushaltsmüll ist, sondern in ein spezielles Sammelzentrum für die Verwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten gebracht werden muss. Die angemessene Entsorgung dieses Geräts trägt dazu bei, negative Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu verhindern. Für weiterführende Angaben über die Wiederverwertung dieser Maschine kontaktieren Sie bitte das Gemeindeamt, die lokale Abfallentsorgungsstelle oder den Händler, bei dem Sie die Espressomaschine erworben haben.

DE

3. INSTALLATION DER MASCHINE

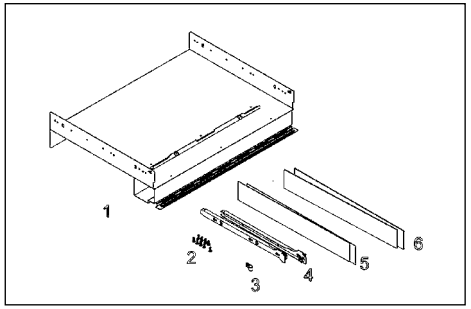
Einbau in einbaumöbel

Um die Funktionstüchtigkeit der Espressomaschine zu gewährleisten, muss das Einbaumöbelstück, in dem die Espressomaschine eingebaut wird, angemessene Merkmale aufweisen.
Gemäß den Sicherheitsbestimmungen muss der Schutz gegen Kontakte mit elektrischen und nur isolierten Teilen anhand eines korrekten Einbaus der Espressomaschine gewährleistet werden.
Alle Teile und etwaige Abdeckung (z.B. wenn sich das Gerät am Anfang oder am Ende von Einbaumöbeln befindet), müssen so befestigt sein, dass sie nur mit Werkzeugen entfernt werden können.
Die Espressomaschine sollte auf einen gewissen Abstand vom Kühl- bzw. Gefrierschrank installiert werden, weil die abgegebene Wärme die Betriebstüchtigkeit der Maschine beeinträchtigen könnte.

DE

Komponenten für den einbau der maschine

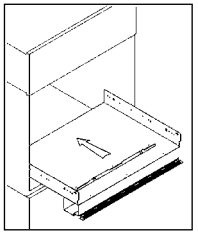
Die Maschine muss in 460 mm hohen und 560-568 mm breiten Fächern eingebaut werden. Zur Maschine wurden Komponenten für den Einbau mitgeliefert.



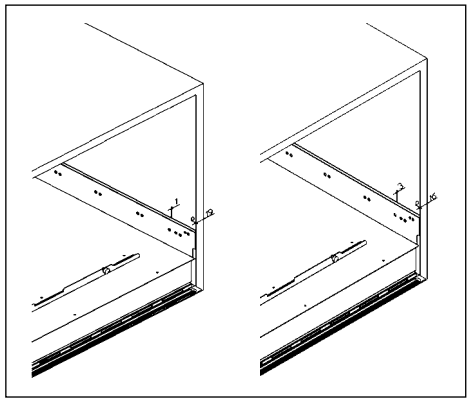
1. Fixe Maschinenhalterung
2. N°13 selbstschneidende Schrauben 3,9x19
3. N°1 Kabelbefestigung
4. N°2 seitliche Führungen
5. N°2 seitliche, 1 mm dicke Platten
6. N°2 seitliche, 2 mm dicke Platten

Einbau der maschine

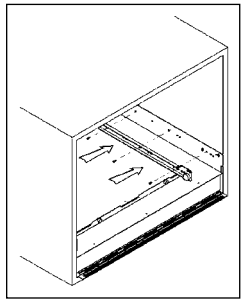
Den U-förmigen Teil auf die Möbelfläche legen.



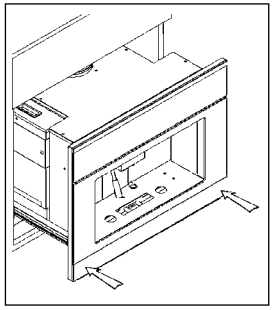
Die seitlichen Platten zum Ausgleichen vorhandener Freiräume einführen. Die Breite des Fachs für die Aufnahme der Maschine wird von der Seitenwanddicke des Möbelstücks bestimmt. Die verschiedenen Maße können mit den 4 mitgelieferten Platten (2 Stk. 2 mm dicke Platten und 2 Stk. 1 mm dicke Platten) ausgeglichen werden. Sie dienen dazu, die Breite im Fach auf 562/560 mm zu reduzieren. Danach die beiden Halterungen der Führungen mit den restlichen 8 selbstschneidenden Schrauben montieren.



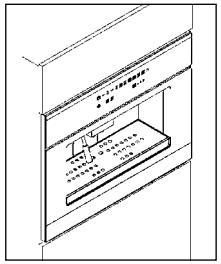
Danach die beiden Halterungen der Führungen mit den restlichen 8 selbstschneidenden Schrauben montieren.



Die Führungen auf den bereits im Fach montierten Halterungen befestigen und die Maschine in das Fach einschieben.

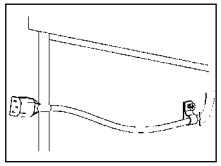


Die Maschine einführen, bis die Sicherheitssperren einrasten.

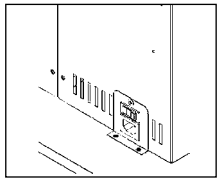


Elektrischer anschluss

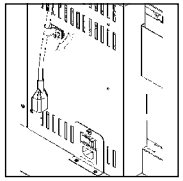
Das Speisekabel an der linken Seite des Fachs mit einer selbstschneidenden Holzschraube und der Kabelbefestigung gemäß Abbildung befestigen.



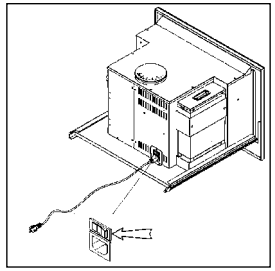
Die Kabelbefestigung an der Maschine lösen.



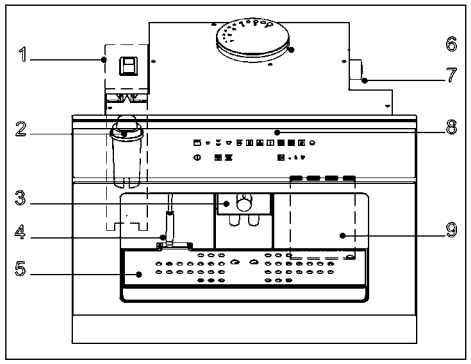
Das Anschlusskabel am Gerät gemäß der Abbildung befestigen.



Das Speisekabel gemäß der Abbildung anschließen.



4. BESCHREIBUNG DER ESPRESSOMASCHINE



1. Wasserbehälter
2. Entkalkungsfilter
3. Kaffeeauslauf
4. Wasser-/Dampflanze
5. Abtropfblech und -behälter
6. Kaffeebohnenbehälter
7. Einstellknopf für Mahlstärke
8. Bedienfeld
9. Kaffeesatzbehälter und -Entleerung

DE

5. TECHNISCHE MERKMALE

Breite	594 mm
Tiefe	475 mm
Höhe	445 mm
Fassungsvermögen des Behälters	2,5 l
Nettogewicht	26 kg
Bruttogewicht	31 kg
Versorgungsspannung	230 V
Nennleistung	2.000 W
Aufgenommene Leistung der Widerstände	1.700 W
Aufgenommene Leistung der Pumpe	50 W
Betriebsdruck	12 bar

6. BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES BERÜHRUNGSTASTEN

Bedienfeld

Beschreibung der Tasten und Anzeigeleuchten am Bedienfeld

	Taste EIN/AUS
START STOP	Taste START / STOPP
	Taste ESPRESSO
	Taste VERLÄNGERTER
	Taste WASSER
	Alarm KEIN WASSER
	Alarm KAFFEESATZ
	ALLGEMEINER Alarm
	Taste REINIGUNG

	Taste LICHT
	Taste DOPPELTER ESPRESSO
	Taste DOPPELTER VERLÄNGERTER
	Taste DAMPF
	Alarm FILTER AUSWECHSELN
	Alarm Defekt KAFFEE-Sonde
	Einstellung KAFFEESTÄRKE
	LEICHTER KAFFEE
	MITTELSTARKER KAFFEE
	STARKER KAFFEE

Die Besonderheit dieses Modells ist die Bedienung mit Berührungstasten. Sie müssen nur den Bereich mit dem betreffenden Symbol berühren und schon führt die Maschine die gewünschte Funktion aus. Sie werden jedoch feststellen, dass wie bei einer normalen Drucktaste ein leichter Druck erforderlich ist, um die Kommandos auszuführen. Dies soll ungewünschte Betätigungen vermeiden.

7. VERHALTEN BEI DER ERSTEN ANWENDUNG

Füllen des wasserbehälters

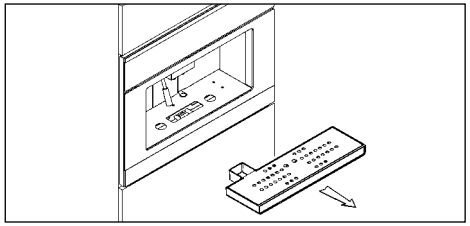


Abb. 7.1 Den Abtropfbehälter aus seinem Sitz ziehen

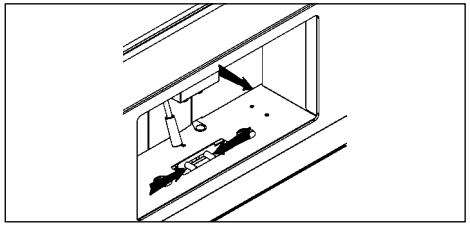


Abb. 7.2 Auf die Entriegelungszunge unter dem Abtropfbehälter drücken und die Maschine gemäß der Abbildung an sich ziehen.

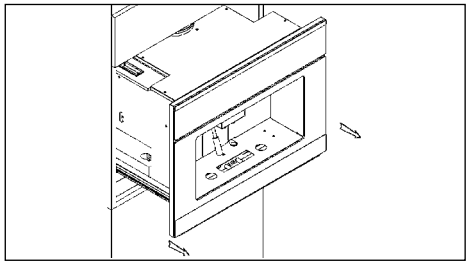


Abb. 7.3 Die Espressomaschine auf den Führungen herausziehen.

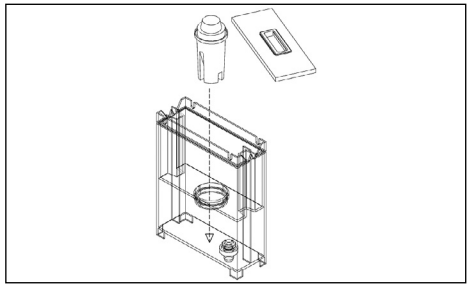


Abb. 7.4 Den Entkalkungsfilter in seinem Sitz einsetzen.
Vor dem Auffüllen des Wasserbehälters muss der Entkalkungsfilter mindestens 20 Minuten in Kaltwasser getaucht werden (siehe Anweisungen auf der Filterverpackung). Danach den Filter gemäß Abbildung in seinen Sitz im Behälter schieben, bis ein Einrastgeräusch vernehmbar ist.
Bei längerer Nichtverwendung wird empfohlen, das Wasser im Behälter zu wechseln.
Der Filter ist bei Elektrogerätehändlern, unseren Kundendienstzentren oder in autorisierten Ersatzteilgeschäften erhältlich.

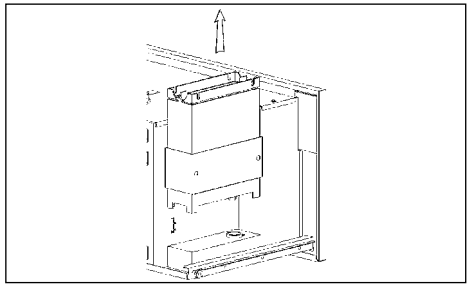


Abb. 7.5 Den Wasserbehälter gemäß der Abbildung herausziehen und mit Trinkwasser füllen (zirka 2,5 Liter).

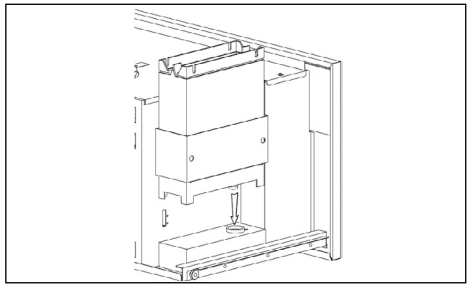


Abb. 7.6 Riposizionate il serbatoio nella sua sede avendo l'accortezza di far combaciare i due innesti posti sul fondo.

Riempire il contenitore di caffe' in chicchi

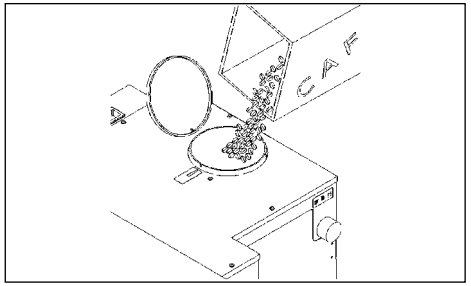


Abb. 7.7 In den Behälter zirka 200 g Kaffeebohnen einfüllen.

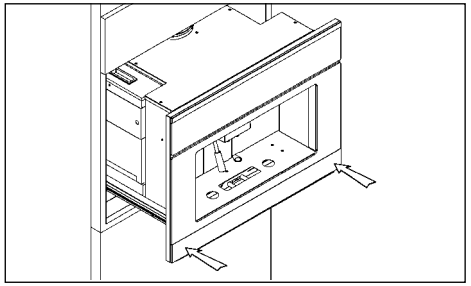


Abb. 7.8 Die Maschine wieder in das Fach schieben, bis ein KLICK-Geräusch vernehmbar ist, das die Einrastung bestätigt.

ACHTUNG! Vor dem Einfüllen der Kaffeebohnen überprüfen, dass sich keine Fremdkörper im Kaffee befinden.

Inbetriebnahme der maschine und standby-modus

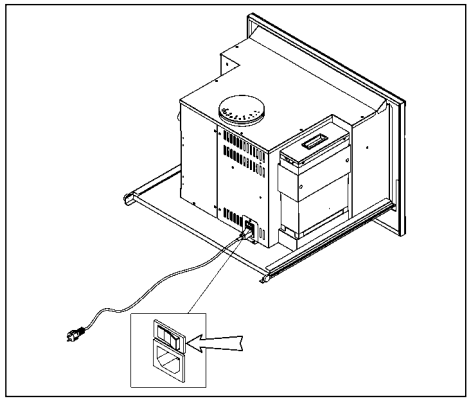


Abb. 7.9 Die Maschine herausziehen.
Den Hauptschalter an der Rückseite der Maschine auf „I" stellen.
Nach dem Einbau im Möbelstück ist die Maschine betriebsbereit.

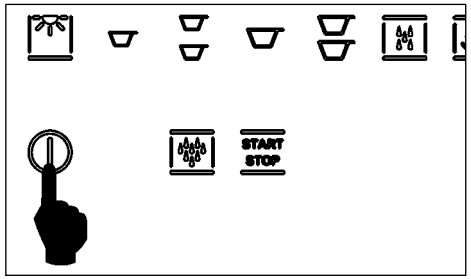


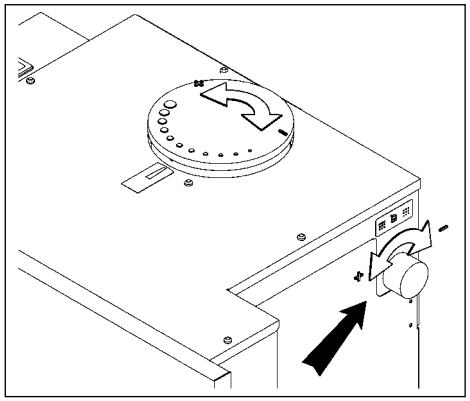
Abb. 7.10
Zum Verlassen des Standby-Modus die Taste EIN/AUS gemäß Abb. 8.10 drücken. Das LED blinkt, bis die Maschine betriebsbereit ist. Danach leuchten alle LEDs der verschiedenen Funktionen auf.

ANMERKUNG: Wenn die Maschine für 45 Minuten nicht benutzt wird, geht sie in den Standby-Modus über.

Einstellung der mahlstärke

ACHTUNG! Die Maschine wurde im Werk bereits auf eine angemessene Mahlstärke der Kaffeebohnen eingestellt.

Diese Mahlstärke hat einen starken Einfluss auf das Gelingen eines guten Kaffees. Bei einer zu grobkörnigen Mahlung rinnt der Kaffee zu schnell durch, ist nicht cremig und hat keinen Körper. Bei einer zu feinkörnigen Mahlung tropft der Kaffee hingegen aus dem Ausfluss, hat einen sehr starken Geschmack und ein „verbranntes" Aroma. Es wird darauf hingewiesen, dass für einen Espresso 20 bis 30 Sekunden erforderlich sind.
Zur Einstellung der Mahlstärke, die Espressomaschine gemäß Abb. 8.1 - 8.3 aus dem Möbelstück ziehen. Danach den Einstellknopf für die Mahlstärke auf der rechten Seite gemäß Abb. 8.11 verstellen.



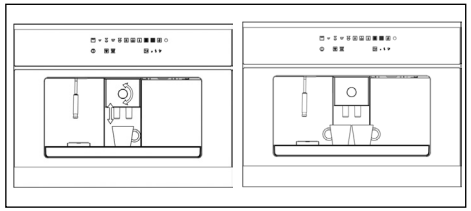
Wird der Einstellknopf im Uhrzeiger gedreht, erhält man eine feinkörnigere Mahlung und einen stärkeren Kaffee. Wird der Einstellknopf hingegen gegen den Uhrzeiger gedreht, erhält man eine grobkörnigere Mahlung und einen schwächeren Kaffee. Die eingestellte Mahlstärke kann auf dem Deckel des Behälters abgelesen werden.

Reinigungsfunktion

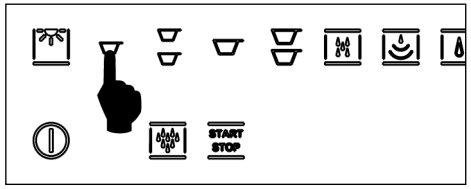
Beim Einschalten der Maschine oder beim Verlassen des Standby-Modus und nach der Erwärmungsphase wird die Reinigungsfunktion aktiviert. Die Taste REINIGUNG leuchtet auf. Die Taste REINIGUNG und die Taste START drücken, um einen Reinigungszyklus der Maschine durchzuführen.
Wird eine Taste zur Getränkzubreitung gedrückt, erlischt das LED der Taste REINIGUNG.

8. KAFFEEZUBEREITUNG

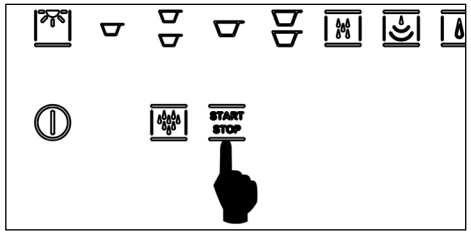
Die Tasse unter den Kaffeeauslauf stellen und den Drehknopf gemäß Abb. 9.1 verstellen, um die Höhe des Kaffeeauslaufs einzustellen.



Für einen doppelten Espresso können auch zwei Kaffeetassen gleichzeitig unter den Kaffeeausfluss gestellt werden.
Im folgenden Teil des Abschnitts wird die Vorgangsweise für die Espressozubereitung beschrieben. Ein doppelter Espresso, ein Verlängerter und zwei Verlängerte werden auf dieselbe Weise zubereitet.



Die Taste für die gewünschte Wahl drücken (in Abb. 7.1 Espresso).



Innerhalb von 10 Sekunden nach der Wahl die Taste START/STOP drücken und den Auslauf des Kaffees abwarten.
Der Auslauf wird automatisch unterbrochen, sobald die Kaffeemenge für das gewählte Getränk erreicht wurde. Diese Menge ist bereits in der Maschine eingestellt, kann aber verändert werden (siehe Abschnitt 13).
Der Ausfluss kann jederzeit durch Drücken der Taste START/STOP unterbrochen werden.

ACHTUNG! Wird die START-Taste nicht innerhalb von 10 Sekunden gedrückt, wird die Funktion deaktiviert. Für die Kaffeezubereitung muss daher der Vorgang wiederholt werden.

NÜTZLICHE EMPFEHLUNGEN FÜR DIE ZUBEREITUNG EINES GUTEN ESPRESSOS

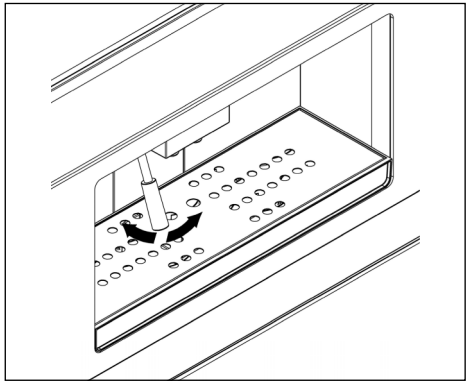
DE

- Für einen ausgezeichneten Espresso beträgt die Ausflusszeit des Kaffees zirka 15 – 25 Sekunden. Die Ausflussdauer wird von der Mahlstärke und der Qualität des gemahlenen Kaffees beeinflusst. Die Mahlstärke und Dosis gemahlenen Kaffees kann ggf. verändert werden. (siehe Kap. 8 – Verhalten bei der ersten Anwendung).
- Kaffee ist ein feuchtigkeitsanziehendes Element, d.h. seine Qualität und Eigenschaften sind sehr klimaabhängig (Feuchtigkeit). Bei hoher Luftfeuchtigkeit muss der Kaffee daher sehr grobkörnig, in sehr trockenen Umgebungen hingegen sehr feinkörnig gemahlen werden.

9. HEISSWASSERZUBEREITUNG

Für die Zubereitung von heißem Wasser, die Wasser-/Dampflanze entsprechend positionieren (siehe Abb. 10.1)

DE



- Einen Behälter unter die Wasser-/Dampflanze stellen.
- Die Taste WASSER drücken.
- Die START-Taste innerhalb von 10 Sekunden nach der Wahl drücken. Das Wasser fließt aus, solange die Taste gedrückt wird. Sobald die Taste ausgelassen wird, unterbricht sich der Wasserausfluss.

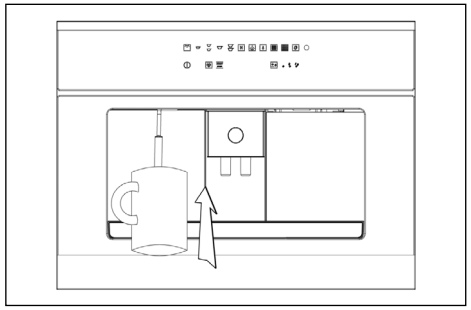
ACHTUNG! Wird die START-Taste nicht innerhalb von 10 Sekunden gedrückt, wird die Funktion deaktiviert. Für die Wasserzubereitung muss daher der Vorgang wiederholt werden.

Es wird empfohlen, nicht sofort nach einer Dampfabgabe heißes Wasser zuzubreiten.

10. DAMPFABGABE

Zur Abgabe von Dampf, die Taste DAMPF drücken. Die betreffende Anzeigeleuchte wird für 15 Sekunden blinken.
Sobald die Anzeigeleuchte zu blinken aufhört und fix aufleuchtet, ist die Maschine bereit für die Dampfabgabe.

- Den Behälter mit der zu erwärmenden Flüssigkeit unter die Dampflanze stellen.
- Die Lanze ganz in die zu erwärmende Flüssigkeit tauchen.
- Innerhalb von 10 Sekunden nach der Wahl die START-Taste drücken und die Abgabe des Dampfs abwarten.



ACHTUNG! Wird die START-Taste nicht innerhalb von 10 Sekunden gedrückt, wird die Funktion deaktiviert. Für die Dampfabgabe muss daher der Vorgang wiederholt werden.

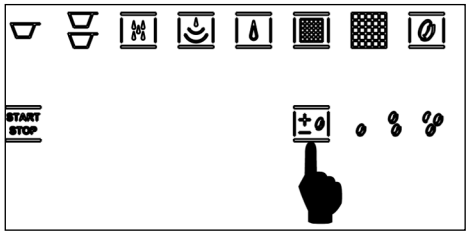
Der Dampf strömt aus, solange die START-Taste gedrückt wird.

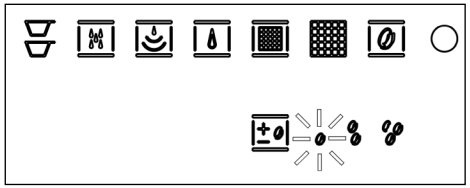
Für die Zubereitung von köstlichem Cappuccino-Milchschaum wird empfohlen, den Milchbehälter zu schwenken und leicht auf eine Fläche zu klopfen.

11. PROGRAMMIERUNG DER GEMAHLENEN KAFFEEMENGE

Es kann zwischen drei Kaffeestärken gewählt werden:
- leicht
- mittelstark
- stark

Für die Wahl der Kaffeestärke, die betreffende Taste (siehe Abb. 12.1) drücken. Dadurch leuchtet das jeweilige LED für die gewählte Kaffeestärke auf (in Abb. 12.2, leichter Kaffee).





NUR FÜR ERFAHRENE BENUTZER:
PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEBOHNENMAHLZEIT

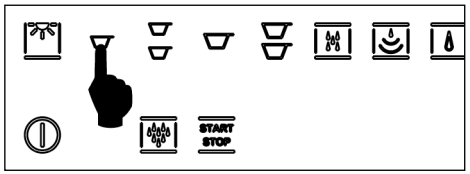
Die Kaffeebohnenmahlzeit für starken Espresso ist programmierbar. Die Mahlzeit für mittelstarken und leichten Kaffee wird dementsprechend eingestellt.
Für die Programmierung bei Maschine im Standby-Modus:
- Die Taste START/STOP für 5 Sekunden drücken. Die LEDs in der obersten Reihe von links nach rechts leuchten auf und zeigen die Mahlzeit der Kaffeebohnen an.
- Zum Verlängern der Mahlzeit, die Einstelltaste KAFFEESTÄRKE, zum Reduzieren die Taste START/STOP drücken.

Danach die Taste EIN/AUS drücken, um die Funktion zu verlassen und die Änderungen zu bestätigen.

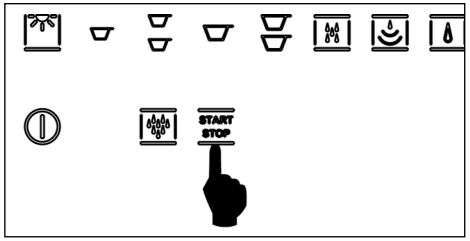
12. PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEMENGE IN DER TASSE

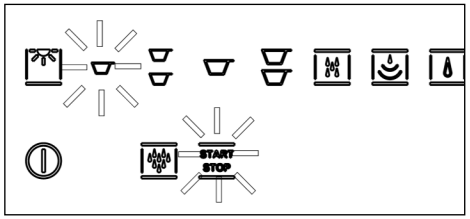
Für alle Zyklen, außer für die Wasserzubreitung und Dampfabgabe, wurde eine Menge gespeichert.
Die Espressomaschine verlässt das Werk bereits eingestellt für eine ideale Espressomenge in der Tasse.
Während des Getränkausflusses kann der Ausfluss vor der gespeicherten Zeit durch Drücken der Taste START/STOP unterbrochen werden.
Sollte nach dem Ausfluss des Getränks eine größere Menge als gespeichert gewünscht werden, innerhalb von 3 Sekunden die Taste START drücken. Solange die Taste gedrückt ist (max. 20 Sekunden), wird eine größere Menge des Getränks abgegeben.
Zum Programmieren der Kaffeemenge bzw. der Menge anderer Getränke in der Tasse, wie folgt vorgehen:

- Die Taste Kaffee 5 Sekunden drücken, bis das LED zu blinken beginnt.



- Die Taste START/STOP drücken, um die Kaffeeausgabe zu starten. Während der Ausgabe blinken die beiden LEDs.





- Nachdem die gewünschte Menge erreicht wurde, erneut die Taste START/STOP drücken.

Rückstellen der werkseinstellung

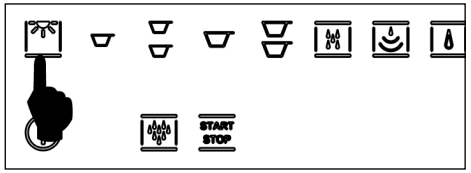
Die Maschine verlässt das Werk mit einer Einstellung für italienischen Espresso. Die Werte für den Verlängerten richten sich hingegen nach den deutschen Maßen.
- Zum Rückstellen der Espressomaschine auf die Standardwerte, die Maschine in den Standby-Modus stellen und für 6 Sekunden die Einstelltaste KAFFEESTÄRKE drücken.
- Mit Ausnahme des EIN/AUS LEDs blinken alle LEDs für 5 Sekunden. Nach Ablauf dieser Zeit hat die Platine die Standardwerte gespeichert.
- Beim Drücken der Taste EIN/AUS werden von den Funktionen die Werkseinstellungen benutzt.

Die Standardwerte beziehen sich nur auf die erforderliche Wassermenge für jede einzelne Dosis.

DE

13. BELEUCHTUNG DES AUSFLUSSFACHS

Die Maschine ist mit LEDs für die Beleuchtung des Ausflussfachs ausgerüstet. Zur Schaltung dieser Funktion die Taste LICHT gemäß Abb. 13.1 drücken.



Die Funktion Licht ist nur bei eingeschalteter Maschine, nicht aber während des Standby-Modus schaltbar.

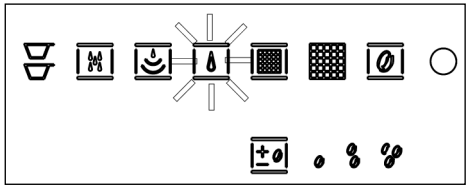
RISK GROUP 2

VORSICHT: Nicht in die funktionierende Lampe blicken! Gefahr con Augenverletzungen.

DE

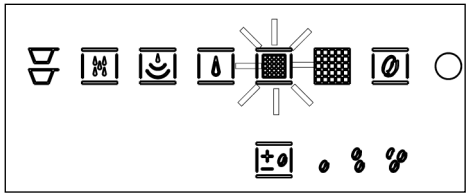
14. ANZEIGE UND ALLARM

Alarm kein wasser



Die Maschine ist mit einem Sensor ausgestattet, der den Wasserstand im Behälter kontrolliert. Bei Wassermangel schaltet sich die betreffende Anzeigeleuchte ein und die Maschine kann bis zum Auffüllen des Behälters nicht betrieben werden.

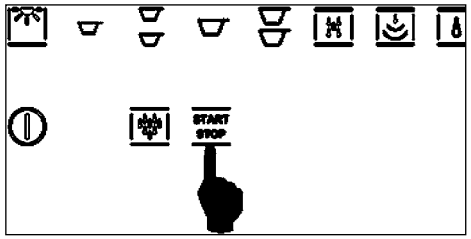
Alarm filter ersetzen



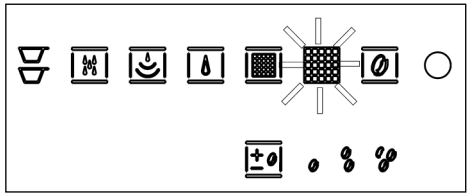
Nachdem die Maschine eine Wassermenge von 80 Liter ausgegeben hat, beginnt die LED des Filtersymbols zu blinken (Voralarm), Abb. 14.2.
Wenn die Menge von 100 Litern erreicht wird, leuchtet die LED fix (Alarm).

Es wird empfohlen, den Filter innerhalb von 3 Monaten ab dem Zeitpunkt auszuwechseln, an dem die LED fix leuchtet.

Um den Alarm oder Voralarm auszuschalten, setzen Sie die Maschine in Standby und drücken Sie die 5 Sekunden lang die Taste START/STOP. Die Alarm-LED schaltet sich aus und die Messung des ausgegebenen Wassers wird auf Null gesetzt.

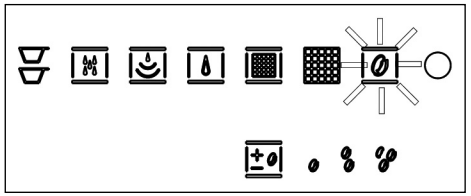


Anzeige Spülvorgang erforderlich und Kaffeesatz entleeren



Nach der Ausgabe von 10 Espresso leuchtet die Spül-LED fix rot, während die LED des Kaffeesatz-Sammelbehälters rot blinkt. Diese Bedingung hält auch an, wenn die Maschine aus- und wieder eingeschaltet wird. Um die Machine wieder benutzen zu können muss die Kaffee-Gruppe unbedingt gespült werden. Dazu die Taste START/STOP drücken und ein Behälter für das Wasser unter die Kaffeeausgabe stellen. Nach dem Spülvorgang den Kaffeesatz-Sammelbehälter öffnen, entleeren und wieder schließen.
Während des Spülens blinkt das Icon START/STOP mit rotem Licht, um dann am Ende des Spülvorgangs auszugehen.
Für das Entleeren des Kaffeesatz-Sammelbehälters siehe Kapitel 16 "REINIGUNG".

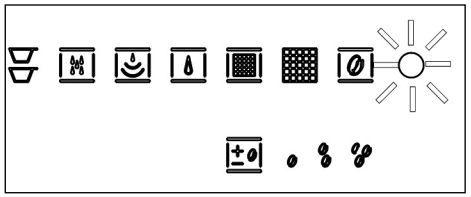
Anzeige Defekt Kaffeesonde



Die Maschine verfügt über eine Funktion, die den Defekt der Sonde des Kaffeeaggregats anzeigt.
Bei einer Funktionsstörung der Kaffeesonde blinkt die entsprechende LED.
Versuchen Sie, die Maschine aus- und dann wieder einzuschalten.

ACHTUNG: Wenn der Alarm weiter anhält bitte den Kundendienst kontaktieren.

Allgemeine alarmmeldung



Die Anzeigeleuchte allgemeiner Alarm leuchtet aus verschiedenen Gründen auf (Abb. 15.5):

- Die automatische Kaffeeausflusseinheit ist blockiert.
- Die Bewegung der automatischen Kaffeeausflusseinheit ist nicht korrekt erfolgt.
- Die Klappe für die Kaffeesatzentleerung ist offen.
- Der volumetrische Zähler ermittelt keinen Wasserdurchlauf.
- Der Temperaturfühler funktioniert nicht korrekt.
  Bei Aufleuchten der Anzeigeleuchte allgemeine Alarmmeldung überprüfen, dass:
- die Klappe zum Entleeren des Kaffeesatzes geschlossen ist
- der Wasserbehälter vorhanden ist.

Danach die Maschine aus- und wieder einschalten. Sollte das Problem weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.

15. REZEPTE

Italienischer cappuccino

Es handelt sich dabei um einen normalen Espresso, dem dampferhitzte Milch zugesetzt wird, die den Kaffeegeschmack abrundet und eine feste und köstliche Milchschaumhaube bildet. Serviert wird der Cappuccino in einer großen Tasse. Schütten Sie kalte Milch in ein hohes Gefäß, schäumen Sie die Milch mit der Dampflanze auf, schwenken und klopfen Sie das Milchgefäß leicht auf eine Fläche. Neigen Sie danach das Milchgefäß oder verwenden Sie einen Kaffeelöffel, um nur den Milchschaum auf den Espresso zu gießen. Zum Abschluss können Sie noch eine Brise Kakao auf den Milchschaum streuen.

Wiener cappuccino

Diese Kaffeevariante beruht auf der jahrhundertealten österreichischen Kaffeetradition. Es wird ein Espresso (Ausflusszeit 30-35 Sekunden) zubereitet, dem warme Milch und ein Sahnehäubchen zugefügt wird. Serviert wird der Wiener Cappuccino in einer mittelgroßen Tasse, deren Größe zwischen der Espresso- und Cappuccino-Tasse liegt.
Verziert wird der Wiener Cappuccino zuletzt mit Schokoladeraspeln.

Geeister espresso

Schaumiger und sehr erfrischender Espresso. Ein wahrer Genuss für heiße Tage!
Bereiten Sie einen Espresso zu, zuckern Sie nach Belieben und schütten Sie ihn sofort in einen Shaker mit großen Eiswürfeln. Vermixen Sie danach das Gemisch für einige Sekunden.
Serviert wird der geeiste Espresso in Tumbler oder Sektflöten.

DE

Irish coffee

Stärkend und kräftigend. Vermischen Sie in einem hohen, erwärmten Glas 8 Teile warmen Espresso, 1 Teil Whisky und Rohrzucker.
Gießen Sie danach frisch geschlagene Sahne vorsichtig auf dem Löffelrücken auf den Kaffee, dadurch bildet sich eine schneeweiße Haube frische Sahne auf dem heißen Kaffee.

Mexikanischer kaffee

Intensiv und exotisch.
Vermischen und schäumen Sie in einer Tasse eine doppelte Dosis Sahne, einen halben Kaffeelöffel Zimt, eine Messerspitze Muskatnuss und Zucker.
Schütten Sie einen Kaffeelöffel Schokoladesirup in eine mittelgroße Tasse, fügen Sie noch ein wenig Zimt und den Kaffee hin und vermischen Sie alles gut.
Verzieren Sie den Kaffee mit einem Kaffeelöffel Vanillesahne.

Cappuccino-eis

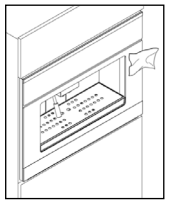
Geben Sie in einem kleinen Kochtopf 1 Tassen Espresso, ¾ Tassen steife Sahne, ½ Tasse Zucker und lassen Sie das Ganze aufkochen.
Wenn das Gemisch lauwarm ist, stellen Sie es 4-5 Stunden in den Gefrierschrank.
Richten Sie zwei oder drei Kugeln Cappuccino-Eis in Eisbechern an und verzieren Sie es mit gerösteten Kaffeebohnen.
Stellen Sie das Cappuccino-Eis vor dem Servieren ½ Stunde in den Kühlschrank.

16. REINIGUNG

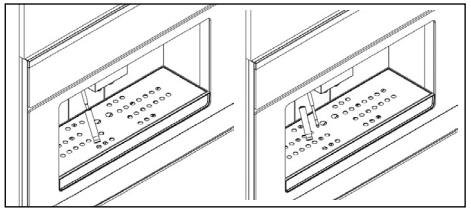
ACHTUNG! Die Espressomaschine nicht für die Reinigung in Wasser tauchen.

Aussenteile

Die Außenteile der Maschine müssen mit einem weichen Tuch ohne aggressive Reinigungsmittel gereinigt werden. Die Teile aus Stahl nicht mit Trockenschwämmen aus Metallwolle oder Scheuerwämmen reinigen. Die Teile gut mit einem weichen Tuch trocknen.



Dampflanze

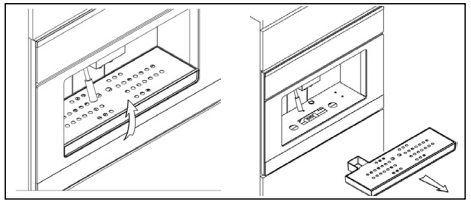


Die Dampflanze muss periodisch gereinigt werden, da sich in der Lanze aufgeschäumte Milch für den Cappuccino ablagern könnte. Für die Reinigung, die Dampflanze abmontieren und gemeinsam mit dem Endstück mit einem Schwamm und warmem Wasser reinigen.

ACHTUNG! Für die Reinigung der Dampflanze, die Maschine abschalten und 20 Minuten abkühlen lassen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Abtropfbehälter

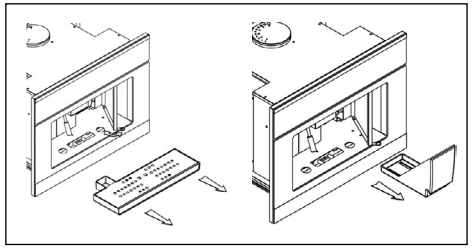
Den Abtropfbehälter gemäß den folgenden Abbildungen aus der Maschine ziehen.

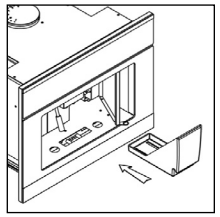


Periodisch den Behälter entleeren, damit die enthaltene Flüssigkeit nicht überläuft und die darunter liegenden Möbelstücke beschmutzt bzw. beschädigt. Der Abtropfbehälter und das Metallgitter können im Geschirrspüler gewaschen werden.

Entleerung des kaffeesatzes

Zum Öffnen der Kaffeesatzbehälterklappe muss der Abtropfbehälter gemäß Abb. 17.4, 17.4 und 17.6 entfernt werden.





Den Behälter herausziehen, den Kaffeesatz entfernen und den Behälter mit warmem Wasser oder im Geschirrspüler waschen.

Danach den Kaffeesatzbehälter wieder in sein Fach schieben.

ACHTUNG! Den Kaffeesatzbehälter nicht bei eingeschalteter Maschine entleeren, um einen ungewünschten Kontakt mit heißen Teilen zu vermeiden.

Wasserbehälter

- Bei längerer Nichtverwendung wird empfohlen, das Wasser im Behälter zu wechseln.
- Periodisch Kalkrückstände vom Wasserbehälter entfernen.
- Der Behälter kann im Geschirrspüler gewaschen werden.
- Einen Entkalkungsfilter Brita verwenden. Der Filter sollte nach der Zubereitung von 2.000 Espressos oder mindestens alle sechs Monate ausgewechselt werden.

17. BETRIEBSSTÖRUNG

Der Benutzer muss prüfen, ob die Betriebsstörung auf folgende Ursachen zurückzuführen ist:

- Keine Stromversorgung
- Kein Wasser im Wasserbehälter
- Keine Kaffeebohnen in der Kaffeemühle
- Schlechter Verschluss der Kaffeesatzbehälterklappe.

Bei anderen Ursachen sollte die Maschine von einem Kundendienstzentrum überprüft werden.

Cod. 2.002.54.1 - 3ed

BORETTI B.V.
De Dollard 17
1454 AT Watergang
T +31(0)20-4363439
F +31(0)20-4361326
S +31(0)20-4363525 (service)
E info@boretti.com
The Netherlands

N.V. BORETTI S.A.
Rupelweg 16
2850 Boom
T +32(0)3-4508180
F +32(0)3-4586847
E info.be@boretti.com
Belgium